

TOURTE SEIGLE ORACOLO OBERTO SEIGLE GERMÉ

Par : Loïc Lafonte

LEVAIN LEVURE À RÉALISER LA VEILLE

Puratos Sapore Oberto	20 g
Puratos Sapore Oracolo	425 g
Farine T65	500 g
Puratos Levure Levante	5 g
Puratos Softgrain Blé Germé	450 g

PÂTE

Farine de seigle T130	600 g
Farine de seigle T170	400 g
Sel	30 g
Puratos Levure Levante	5 g
Levain Levure	1400 g
Eau très chaude (TB : 90°C)	1000 g

MÉTHODE DE TRAVAIL (BATTEUR OU SPIRALE)

Pétrissage	Mélanger tous les ingrédients (sauf le levain et la levure) pendant 3 min en 1 ^{ère} vitesse puis ajouter le levain et la levure. Pétrir pendant 6 min en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	32°C
Pointage	Entre 1h et 1h30
Façonnage	Façonner en pâton de 650 g, puis bouler tout en prenant soin de ne pas déchirer la pâte. Enfin, mettre en banneton à clair sur farine.
Apprêt	Entre 40 et 60 minutes
Décors / Coup de lame	Tourner à gris
Cuisson	A four vif (250°C) pendant 10 minutes, puis à four tombant (210°C) pendant 25 minutes.

