

Tourte de seigle

Ingrédients levain dur	Poids en g
Farine de seigle T170	1 000
Puratos Sapore Olympie CRC	100
Eau (TB 40°C)	8
Miel	20

Fraser à la feuille puis laisser fermenter 3h à 35°C.
Stocker à 4°C jusqu'au lendemain.

Ingrédients	Poids en g
Farine de seigle T170	1 000
Eau (TB 60°C)	1 200
Sel	30
Levure	10
Miel	10
Levain dur	700
Puratos Softgrain Seigle Germé	300



Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 3 minutes en 1ère vitesse sans le levain dur puis l'intégrer. Pétrir 4 minutes supplémentaires et incorporer le Puratos Softgrain Seigle Germé .
Pointage	45 minutes bien couvert
Division/Mise en forme	En fonction du banneton utilisé
Façonnage	Léger boulage puis mise en bannetons
Apprêt	30 à 45 minutes à température ambiante
Cuisson	Retourner sur le tapis, attendre 5 à 10 minutes puis à four vif et dégressif avec buée.

Trancher de belles tranches de 1 cm, tartiner de saint moret aromatisé aux herbes, de saumon mariné, d'un peu de salade, d'oignons rouges et d'asperges vertes.