

«Pain de seigle»

Diamalt «**RoggiPan 20%**» disponible chez Pistor art.N° 548
pas d'addition de sel car «**RoggiPan**» en contient déjà!

Ingrédients

1 000 g Eau
950 g Boulange de seigle fine
200 g Farine bise
300 g «RoggiPan 20%»
50 g Levure hs

2 500 g Pâte

Pétrissage

Bien pétrir! Température de la pâte 22°C

Pointage

30 min.

Préparation

Peser des pâtons de 500 g façonner rond. Tourner les de toutes. Parts dans un mélange de boulange et de farine de seigle. Aplatir un peu et poser les la clef dessus, laisser fermenter. 30 min. puis tourner les et laisser fermenter encore 30 min. Le bon apprêt est atteint lorsque des déchirures apparaissent à la surface des pâtons.

Apprêt

60 min., température ambiante

Cuisson

Température du four 230–240°C, avec vapeur. Finir la cuisson soupirail ouvert et bien cuir.

Temps de cuisson

Env. 50 min.

Déclaration du produit fini

Eau, boulange de seigle, farine de froment, levure, farine de seigle, sel, farine de froment pré-gélatinisée, levain sec de seigle complet, farine de maïs, poudre de lait, acide lactique, poudre de petit lait, émulsifiant lécithine, extrait de malt, gluten de froment, agent de traitement de la farine acide ascorbique.