



SEIGLE

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL



TERRAMIE SEIGLE : _____ 1 000 g
EAU (environ) : _____ 670 g
LEVURE : _____ 30 g

Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
Frasage en V1 10 mn en V2	3 minutes en V1 15 mn en V2	3 minutes en V1 6 mn en V2
Température de base 57°C	Température de base 60°C	Température de base 57°C

Température en fin de pétrissage : 24-25°C

Pointage : 10 à 20 minutes

Division : Manuelle de préférence ou mécanique

Détente : 15 minutes

Façonnage : Manuel de préférence ou mécanique,
mettre en barquette ou sur toile

Apprêt : 1h à 1h30 en étuve 23-24°C, mettre au four
assez jeune

Cuisson : Ouvrir la porte du four après 3 minutes pour évacuer
la buée puis la refermer au bout de 5 minutes pour terminer la cuisson



LA PÂTE DOIT SE DÉCOLLER DE LA CUVE

Ingredients : Farine de seigle T170 (60%), farine de froment, gluten, amidon de blé, dextrose, farine d'orge malté torréfié, fibre de sarrasin, sel de Guérande, levain de seigle, farine de blé malté, enzymes* (amylases, hémicellulases, xylanases), acide ascorbique.
Emulsifiants : lécithine de colza, E471, E472e.

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



RISQUE ALLERGÈNE : contient du gluten.

Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 340 kcal / 1433 kj	
Matières grasses : 2,3 g	Dont acides gras saturés : 0,9 g
Glucides : 70,3 g	Dont sucres : 3,1 g
Fibres : 7,4 g	Protéines : 13,2 g
Sel : 1,6 g	



WWW.TERRAMIE.COM