

# Pain de Seigle



<b>Farine :</b>	<b>1kg Pain de Seigle</b>
<b>Sel :</b>	<b>22g (2.2%)</b>
<b>Levure :</b>	<b>20g (2%)</b>
<b>Eau :</b>	<b>620g (62%)</b>
<b>Pâte fermentée :</b>	<b>0.330 kg</b>

Pétrissage habituel suivant matériel  
T° de pâte (fin de pétrissage): 24 - 25° C

Pointage en masse : ½ h

Peser et préformer les pâtons

Détente : 20 - 25 min

Façonner à la main

Mettre en chambre à T° de pâte pendant 1h à 1h30

Mettre au four à 240 - 250° C avec Buée



Une équipe à votre service

Responsable Panification : Sébastien SIMON  
Responsable Laboratoire : Aurélie HENO - LE SEYEC  
Responsable Fabrication : Didier LE MASLE

Minoterie PAULIC  
Moulin du Gouret  
56920 SAINT - GERAND  
Tel : 02 97 51 40 03  
Fax : 02 97 51 44 46