 30/1/2015

Pain de Seigle

Dans la réglementation, il se classe dans les pains « de » seigle.
La farine de seigle mise en œuvre doit êtres ≥ à 65 % par rapport à la farine totale, employée pour sa fabrication (soit 2/3 – 1/3)

Éléments de composition

± 5 pains courts

0,650 kg	Farine de Seigle T 130	(65%)	
0,250 kg	Farine T 65	(25%)	
0,100 kg	Gluten	(10%)	(100%)
0,650 kg	Eau		(65 à 70%)
0,018 kg	Sel		(1,8%)
0,030 kg	Levure boulangère		(1 à 3%)
1,698 kg	Masse de pâte finale		

Préparation :
dans un laboratoire de 21/23°C,
pour obtenir une pâte entre 26/28°C
en utilisant un batteur
Appliquer la base de calcul 58°/60°C

- Calculer la température de l'eau
- Peser les matières premières.
- Préparer la cuve et le crochet

Pétrissage :

- frasage
  - 1re.V 6 min
- consistance bâtarde
- pétrissage:
  - 2e V 4 min

Pointage : 45 min T° ambiante

- 30 min peser, mettre en forme
- 5 à 10 min détendre puis tourner

Peser : mettre en forme

- Pain court: 350 g.

Tourne à claire : en utilisant un batteur

- forme ovale (olive)
- fariner en décor
- scarifier (lamer) en saucisson
- ou mettre en moule à pain de mie

Apprêt : 45 min à1h.

- suivant température du laboratoire
- à l'abri des courants d'air
- doublement du volume

Mise au four :

- buée avant l'enfournement
- évacuée 5 min en fin de cuisson

Cuisson à sole : 240 à 230 °C

- 30 min (Suivant grosseur)
- coloration/ brun
- croûte ferme au toucher

Défournement :

- débarrasser immédiatement sur grille ou en panier pour un bon Ressuage.

Conservation : 1 à 2 jours
améliorer si apport de levain.

P			D	F			C	C	C																