



# SEIGLE NOIR

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL



TERRAMIE SEIGLE NOIR : \_\_\_\_\_ 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, farine de blé, gluten, sel de Guérande, amidon de blé, dextrose, farine d'orge malté torréfié, fibre de sarrasin, levain de seigle, farine de blé malté, enzymes\* (alpha-amylase, hémicellulase, xylanase), 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 : 341 kcal / 1436 kJ	
Matières grasses : 2,4 g	Dont acides gras saturés : 0,8 g
Glucides : 69,9 g	Dont sucres : 3,1 g
Fibres : 7,9 g	Protéines : 13,1 g
Sel : 1,6 g	



WWW.TERRAMIE.COM