

# Seigle Citron

## Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Seigle Citron	1 000	
Eau	600 (+/- 20)	
Sel	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
Levure	25	

<b><u>Poids total</u></b>	1 625	
---------------------------	-------	--

	Spirale Batteur
Température de base	67°C
Température de la pâte	25°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

<b><u>Poids total de commande</u></b>	
<b><u>Coefficient</u></b>	

	Spirale - Batteur (min)
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	3
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	8

Pointage	20 min	
Division	350 à 400 gr	
Détente	15 min	
Façonnage	Façonnage manuel en forme de citron	
Apprêt	45 - 60 min à 25°C	
Cuisson	Lamer d'un coup de lame 230°C avec buée	
Temps de cuisson	25 à 30 min	

# Seigle Citron

## Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Seigle Citron	1 000	
Eau	600 (+/- 20)	
Sel	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
Levure	10	
<b><u>Poids total</u></b>	1 610	

	Spirale Batteur
Température de base	60°C
Température de la pâte	24°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

<b><u>Poids total de commande</u></b>	
<b><u>Coefficient</u></b>	

	Spirale - Batteur (min)
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	3
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	8

Pointage	15 min	
Division	350 à 400 gr	
Détente	15 min	
Façonnage	Façonnage manuel en forme de citron	
Blocage	12 - 18 h à 2°C	
Apprêt	60 - 90 min à 20°C	
Cuisson	Lamer d'un coup de lame 230°C avec buée	
Temps de cuisson	25 à 30 min	