

# SEIGLE NOIR T130



Seigle Noir est une farine de seigle à 100% très finement moulue : type 130.



## SEIGLE NOIR T130

### RECETTE

<b>Farine de seigle T130</b>	100%
<b>Eau (tiède)</b>	70%
<b>Levure</b>	2,5%
<b>Sel</b>	1,8%

### MÉTHODE DE TRAVAIL

<b>Pétrissage</b>	Type spirale : 5 minutes lentement, 4-5 minutes vite. Type pétrin à bras : 5 minutes lentement, 15-20 minutes vite.
<b>Température de la pâte</b>	28°C
<b>Pointage</b>	30 minutes
<b>Détente</b>	/
<b>Apprêt</b>	Environ 60 minutes
<b>Finition</b>	Libre
<b>Cuisson</b>	40-50 minutes / 250°C



### CARACTÉRISTIQUES

- Faible teneur en graisses saturées
- Riche en fibres
- Goût très raffiné
- Contient moins de gluten que le froment
- Contient beaucoup de fibres et minéraux



### APPLICATIONS

- Pain de seigle compact et de couleur foncée