



Pain de seigle complet

Un produit de la maison **backaldrin**, Asten/Vienne

Pâte	2,500 kg	de mélange de seigle complet
	env. 2,050 kg	d'eau
	<u>0,050 kg</u>	de levure
	4,600 kg	de pâte

Conseil : Pain sans moule ; tenir la pâte un peu plus serré ! (50 g d'eau en moins)

Durée de pétrissage 7 – 10 minutes de pétrin à spirale à vitesse lente

Température de la pâte 26 – 28 °C

Repos de la pâte 30 – 40 minutes

Poids d'un pâton 1,400 kg (moules Mein Kornbrot)

Température de la cuisson 240 – 260 °C décroissante jusqu'à 180 °C

Durée de la cuisson 60 – 70 minutes

Fabrication de la pâte Mélanger les ingrédients ci-dessus jusqu'à l'obtention d'une pâte moyennement ferme. Peser des pâtons, les placer dans des moules ou les bouler (les rouler dans la farine de seigle et les placer dans des corbeillons). Après environ 30 minutes (à peine fermentés), cuire au four avec de la vapeur. Ouvrir le soupirail après 1 – 2 minutes, ou après 5 minutes seulement pour les pains plus rustiques.

Déclaration Farine de seigle complète (97 %), levain sec de seigle complet, sel, sucre

Matières allergènes Céréale contenant du gluten



Hauser & Cie AG, Neumühle Töss, 8406 Winterthur ☎ 052 202 64 31

Pain de seigle complet.doc