

Levain de seigle déshydraté désactivé

# Levain de Seigle

Sac de 10 kg

Réf. 10545.01



## Recette

### Conseil de mise en œuvre

Levain de seigle	1 000 g
Farine de blé	1 000 g
Eau	2 500 g
Levure	2 g



1. Mélanger les ingrédients pendant quelques minutes jusqu'à obtention du levain. Mettre dans un seau, fermer et entreposer au réfrigérateur.

2. Après quelques heures de repos, prélever 250 g de ce levain, ajouter 1 000 g de farine T55, 600 g d'eau, 20 g de sel et 5 g de levure. Pétrir (pétrin à spirale) pendant 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 6 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

3. Temps de repos de la pâte : 45 min.

4. Confectionner des pâtons de 350 à 500 g, et façonner à votre convenance.

5. Cuisson : 18 à 30 min à 240°C.

Pour obtenir un goût plus acide, rajouter 60 g d'alcool de cidre de pomme ou de vinaigre de vin.

**c'est prêt !**

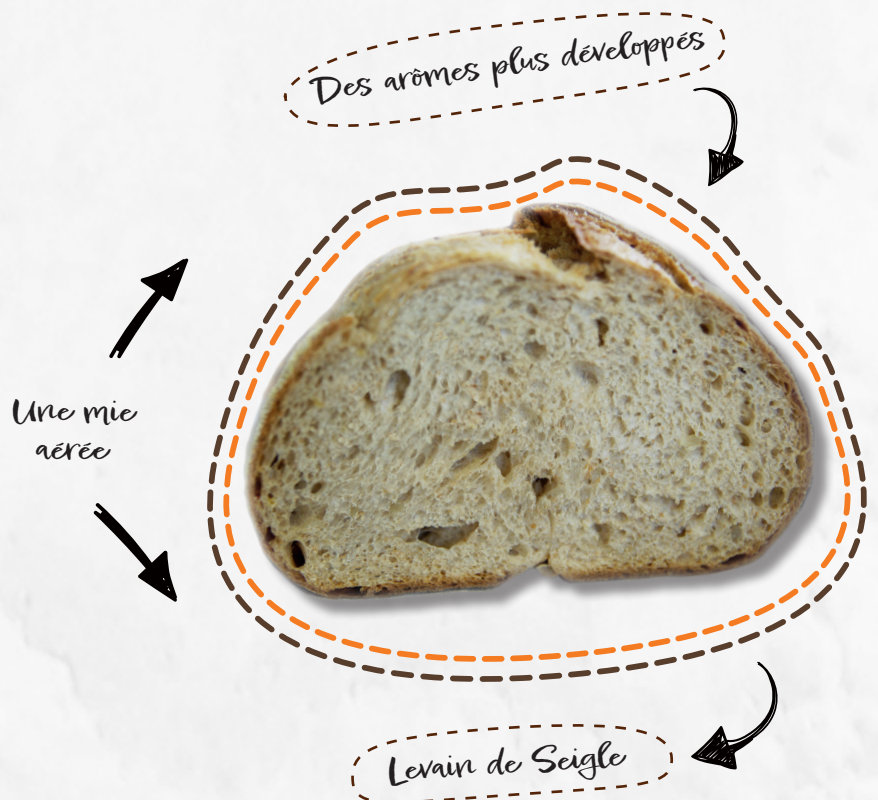


[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH  
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - [contact@complet.fr](mailto:contact@complet.fr)

## Zoom sur

Le Levain de Seigle Déshydraté Désactivé, qui permet de retrouver un goût très parfumé et délicat.



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel  
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V042022