



FARINES DE SEIGLE T130 & T170



Nos farines de SEIGLE T130 et T170 vous permettent d'exprimer votre savoir-faire et l'amour de votre métier en créant des pains au seigle, des pains de seigle ou encore des tourtes de seigle.



**SAVOIR-FAIRE
DEPUIS
4 GÉNÉRATIONS**



**POUR DES PRODUITS
ARTISANS
AUTHENTIQUES**



**ENGAGEMENT
QUALITÉ
SOUFFLET**

• FARINES SÉLECTIONNÉES •



FARINES DE SEIGLE T130 & T170

La farine de seigle est utilisée pour la réalisation de pains aux **saveurs authentiques et intenses**. Elle est idéale pour la fabrication de pains à la **mie foncée et au caractère typé**. À la saveur légèrement sucrée, cette farine s'invite aussi dans la préparation de vos recettes de gâteaux tels que le pain d'épices.

La farine de seigle type 130 «Bise» est utilisée pour la fabrication de pains de seigle ou de pains au seigle «bis» en travail traditionnel.

La farine de seigle type 170 «Foncée» est utilisée pour la fabrication de pains de seigle «noirs» en travail traditionnel, ou encore pour la fabrication de pains rustiques.

Farines de seigle T130 et T170.

INGRÉDIENTS : Farine de **seigle**.

ALLERGÈNES : Céréales contenant du gluten (seigle).

CONDITIONNEMENT : Sac de 25 kg

	T130	T170
VALEURS NUTRITIONNELLES	QUANTITÉ pour 100 g de produit fini	
Valeurs énergétiques	1027 kJ / 243 kcal	940 kJ/ 222 kcal
Matières grasses	1,1 g	1,0 g
dont acides gras saturés	0,2 g	0,2 g
Glucides	49 g	47 g
dont sucres	0,7 g	0,2 g
Protéines	6,3 g	7,1 g
Sel	1,3 g	1,3 g
Fibres	7,0 g	17 g

MODE D'EMPLOI				TOURTE DE SEIGLE	
REMISE EN ŒUVRE	Type 130		Type 170	Sur Levain dur en direct	
FARINES DE SEIGLE T130 ou T170	700 g		700 g	1000 g (T130)	
Farine de blé	300 g		300 g	-	
Pâte fermentée	200 g		200 g	-	
Eau	660 g		720 g	1050 g (70°C)	
Sel	18 g		18 g	25 g (sel de Guérande)	
Levure	20 g		20 g	2 g (facultatif)	
Mélior Améliorant Direct & Froid (facultatif)	5 g		5 g	-	
Levain dur non salé	-		-	800 g (bateur + feuille, mélanger 2 min puis incorporer le levain dur non salé)	
DIAGRAMME	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	
Pétrissage*	5 min	2/3 min	5 min	2/3 min	
Spirale ou batteur					
Température de pâte en fin de pétrissage	22/24°C				1 ^{ère} vitesse
Pointage	1h avec 1 rabat à 30 min				2 + 4 min
Pesée	350/400 g				2 ^{ème} vitesse
Détente après division	30 min				1 min
Façonnage	-				
Apprêt / Réchauffe	45 min à 22°C				30/35°C
Cuisson*	35 min à 230°C				50/60 min (lisser la pâte à la main et eau)
					1000 g (à la corne dans un banneton fariné)
					-
					Tourner dans les mains, dans des bannetons tamisés
					20/25 min à 24/25°C
					35 min à 250°C, puis 10 min four éteint

* Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.

• FARINES SÉLECTIONNÉES •



**SAVOIR-FAIRE
DEPUIS
4 GÉNÉRATIONS**



**POUR DES PRODUITS
ARTISANS
AUTHENTIQUES**



**ENGAGEMENT
QUALITÉ
SOUFFLET**