



Pain au seigle : un pain plein d'arômes et de fibres

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Farine de blé T65*	500 - 750 g
Farine de seigle*	250 - 500 g
Eau (à adapter en fonction de la farine)	650 - 730 g
Acti Levain R	150 g
Levure fraîche AB Mauri	2 g
Sel	18 g



* La somme des 2 farines doit faire 1000 g.

MISE EN ŒUVRE	
Température de base	64°C
Température recommandée de la pâte	23 - 24°C
Pétrissage (Spirale)	8 - 10 min 1 ^{ère} vitesse et 4 - 5 min 2 ^{ème} vitesse.
Pointage	60 min en bac avec un rabat si nécessaire puis 12 h - 24 h à 4°C.
Division / Mise en forme	350 - 1000 g
Façonnage	Bâtard, pavé
Apprêt	60 - 90 min
Cuisson	Cuisson environ 45 min, à 265°C au four à sole en température descendante.



Conseil : On peut utiliser de la farine type 85 à 170 en fonction du goût que l'on veut donner. La farine de seigle mise en œuvre doit être supérieure à 10% par rapport à la farine employée pour la fabrication. En fonction de la consistance de la pâte rajouter de l'eau de bassinage au début de la 2^{ème} vitesse.

La Parisienne¹⁸⁸⁶
Levures Ingrédients

An Aromaferm™ product



AB | MAURI

AB Mauri Netherlands BV
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.nl
info.nl@abmauri.com

AB Mauri Belgium NV
Tel +32 (0)9 232 46 18
www.abmauri.be
info.be@abmauri.com

AB Mauri France
Tel +33 (0)4 78 62 32 43
www.abmauri.fr
info.france@abmauri.com

المصنعة من قبل: أي بي ماوري هولندا
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.ae
middle.east@abmauri.com