

# TOURTE DE SEIGLE CITRON



**CORSIGLIA**

# TOURTE DE SEIGLE CITRON



## INGRÉDIENTS

- . 1 kg de farine de seigle T130
- . 750 à 800 ml d'eau à 70°C
- . 700 g de levain dur
- . 25 g de sel
- . 1 à 2 g de levure (facultatif)
- . 220 g de pâte de citron  
(soit 9% du poids de pâte)

## MÉTHODE

**Pétrissage :** En 1<sup>ère</sup> / 8 à 10 mn.

**Pointage :** 1 h 30 à 2 h en bac.

**Pesage :** 1,250 kg pour des pièces à 1 kg cuites.

**Mise en forme :** bouler légèrement et mettre aussitôt en bannetons farinés soudure au-dessous.

**Apprêt :** 20 à 30 mn à température ambiante.

**Cuisson :** four vif avec buée puis au four tombant environ 1h.

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée

13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ [contact@corsiglia.fr](mailto:contact@corsiglia.fr)

MARRONS GLACÉS

*Corsiglia*  
Depuis 1896