



# Pain «Ratsherren»



## Rezept für

### Ingrédients pour la pâte

250 g de farine de seigle foncée  
250 g de farine blanche (de froment)  
3 dl d'eau tiède  
10 g de sel  
10 g de malt  
20 g de levure  
2 cs d'huile d'olive

### Ingrédients pour la saumure

½ dl d'eau  
5 g de bicarbonate  
1 pincée de sel  
Faire bouillir le tout.

## Préparation

Mélanger les farines de seigle et de froment ainsi que le sel dans un grand bol, puis former un puits. Dissoudre la levure et le malt dans de l'eau, verser cette préparation dans le puits. Pétrir l'appareil à partir du centre, jusqu'à obtention d'une pâte. Ajouter l'huile d'olive, puis laisser la pâte doubler de volume. Couper la pâte en deux et façonner deux rouleaux. Enrouler chaque rouleau deux fois en spirale, puis les disposer sur une plaque en acier inox recouverte de papier de cuisson. Badigeonner de saumure. Introduire la plaque au niveau 1 de l'espace de cuisson froid, puis faire cuire en mode cuisiner pro pendant 30 minutes à 210 °C. Terminer la cuisson pendant 10 minutes à l'air chaud (220 °C). Retirer de l'espace de cuisson et laisser refroidir sur une grille.

## Réglages de cuisson

Sans préchauffage - niveau 130 minutes | cuisiner pro 210°C 10 minutes | air chaud 220°C