

La Tourte

« Saveurs des Champs »

Après le succès de la “Tourte d’Auvergne” j’ai désiré créer un nouveau pain encore plus goûteux et plus subtil. Tout comme ma célèbre “Tourte d’Auvergne” j’ai voulu mélanger de nouveau le seigle et le blé.

Cette tourte est réalisée avec une farine de seigle BORSA avec plus de caractère (type 130) et une farine de blé BORSA plus corsée (type 80), un levain naturel, du sel de Guérande, une eau purifiée et des graines: j’ai choisi le millet, le sésame toasté, le pavot et les lins blonds et dorés pour apporter plus de moelleux.

Cette tourte est délicieuse en accompagnement de salade, de crudité, de charcuterie et de certains fromages. Il est également très agréable grillé au petit déjeuner.

Le délicat mélange de seigle, de blé, de graines mais aussi de levain naturel fait de ce pain, un pain original et particulier.

Alors goûter-la!

Michel CORNELOUP

Le boulanger bio.

La Tourte

« Saveurs des Champs »

Je fabrique cette tourte avec

25% de farine de Seigle BORSA T130
et

75% de farine de Blé BORSA T80,

au LEVAIN NATUREL,

au SEL DE GUERANDE

et EAU PURIFIEE

avec 14% de graines.

(Sésame toasté, millet, pavot, lin blond et lin doré)

Cette tourte est garantie

100% biologique certifié par QUALITE FRANCE SA.

Je laisse “la pâte pointée” dans la cuve du pétrin pendant 3 heures afin de développer les arômes, les goûts et les ferments.

Je pèse et façonne ces tourtes à la main et je les cuis pendant 1 heure pour créer une bonne croûte et lui garantir une conservation de plusieurs jours.

Je la fabrique, pour vous, tous les jours.

Alors, adoptez-la.

Michel CORNELOUP

Le boulanger bio.