

# PANE DI SEGALE

## TOURTE AUVERGNATE

### RICETTA

La ricetta che ti consiglio è la **Tourte Auvergnate** è un tipico pane di segale delle Alpi francesi.

A differenza dei Pani di Segale preconfezionati dal gusto discutibile e molto compatti, quello che realizzeremo se verranno rispettati i tempi e le modalità che ti indicherò sarà un Pane croccante esternamente e soffice all'interno con un sapore incredibile.

#### INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

- 125 g Farina di Segale integrale
- 63 g [Lievito Madre](#)
- 70 g Acqua a 70°

Impastare gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo. Coprire e lasciar lievitare 1 ora a temperatura ambiente per poi riporre in frigo fino all'indomani mattina.

#### INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

- 263 g Primo Impasto
- 75 g Farina di Segale integrale
- 263 g [Pasta di riporto](#)
- 75 g Acqua a 70° C

Impastare gli ingredienti e lasciar lievitare a temperatura ambiente per 1 ora.

#### INGREDIENTI TERZO IMPASTO

- 225 g Farina di Segale integrale
- 225 g Acqua a 70° C
- 9 g Sale
- 9 g [Malto d'orzo](#) (no diastatico)

Impastare il secondo impasto con tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo. Lasciare puntare per circa 75 minuti.

Sfarinare bene il tavolo di lavoro e aiutandosi con altrettanto spolvero, stagliare delle pagnotte che non vanno formate ma appena tondate tra le mani. Riporre nei [cestini a lievitare](#) per circa 15 minuti. Infornare a 240° per circa 1 ora con abbondante vapore. Lasciare asciugare bene sulla griglia per circa 1 ora.



### Ingredienti

**425 g Farina di Segale Integrale**  
**370 g Acqua**  
**263 g Pasta di riporto**  
**63 g Lievito Madre**  
**9 g Malto d'orzo**  
**9 g Sale**