

## PAIN CAMPAGNARD 139

### Préparation pour Pain de campagne.

Légèrement plus clair que notre pain de campagne 131, ce pain campagnard se caractérise par son hydratation supérieure et son développement. Très bonne tenue à la pousse



#### Ingrédients

Farine de blé, farine de seigle, gluten de blé, sel, levain déshydraté et dévitalisé, enzymes, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

#### Conditionnement

Sac de 25kg  
Palette de 40 sacs

#### Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 5 à 6 mois après la fabrication

#### Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

#### Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 120 pièces de 300 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

#### Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques  
Micro Biologiques  
Recherche contaminants

#### Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients

#### Préparation directe

Pain campagnard : 1000 g  
Eau : 660 / 680 g  
Levure : 35 à 45 g

#### Préparation différée

Pain campagnard : 1000 g  
Eau : 650 / 670 g  
Levure : 25 à 35 g

#### Pétrissage

#### Au Mélangeur ou Spirale

5 + 7 min  
Température de pâte 24 / 25°C

#### Au Pétrin à bras oblique

5 + 12 min  
Température de pâte 24 / 25°C

Pointage : 20 min

Détailler : Façonner ou bouler

Apprêt : 45 min à 1 heure

Cuisson : 240° / 220°C avec buée

Pas de pointage

10 min de détente avant façonnage

3 à 4 heures à 18°C

Cuisson : 230° / 210°C avec buée

