

PAIN DE NOS CAMPAGNES 331

Préparation pour Pain spécial de campagne.

Sous une belle croûte dorée, la mie souple alvéolée et ocre de ce pain nous rappelle le bon pain de nos campagnes avec un goût subtil car non acide



Ingrédients

Farine de blé, farine de seigle, gluten, sel, extraits végétaux torréfiés, *levain déshydraté et dévitalisé*, *farine d'orge malté*, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes

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 de nos Campagnes : 1000 g
Eau : 640 / 660 g
Levure : 30 à 40 g

Préparation différée

Pain de nos Campagnes : 1000 g
Eau : 630 / 650 g
Levure : 20 à 25 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 : 30 min
Détailler : Façonner
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

