

## PAVE CAMPAGNON 334

**Farine composée pour pain à base de farine de froment et de farine de seigle.**

Sous une belle croûte dorée, épaisse et craquante, la mie souple, alvéolée et ocre de ce pain vous rappellera le bon pain de nos campagnes. Son goût subtil car non acide, plaira aux grands comme aux petits en pavés ou en mini pavés. Hydratation 80%

### Ingrédients

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



### Méthode standard

### Méthode traditionnelle

**Pain campagnon : 1000 g**

Eau : 790/810 g

Levure : 10 g

### Pétrissage

**Au Mélangeur ou Spirale**

3+10 min

Température de pâte 24 / 25 °C

**Au Pétrin à bras oblique**

5 + 15 min

Température de pâte 24 / 25 °C

Mettre en bac

1<sup>er</sup> pointage : 60 min rompre la pâte

2<sup>em</sup> pointage : 60 min rompre la pâte

3<sup>em</sup> pointage : 45 min

Verser la pâte sur le tapis d'enfournement, la disposer en forme rectangulaire, couper des morceaux en forme de briques

Cuisson : 240° / 220 °C avec buée

Durée : 50/60 min

### 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 25 kg : 90 pièces de 400 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



**SOFRIA** 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19

[www.sofria.fr](http://www.sofria.fr)

**MELIX**

"Tout en permanence s'améliore"

mise à jour le 12/03/2008