

Pain de campagne aux 3 fruits

Ingrédients :

Farine Bourgeois

Campagne 1 kg

Eau 0,64 à 0,67 l

Levure 30 grs en direct,
20 grs en pousse contrôlée,
10 grs en pousse lente.

"3 fruits" 660 grs

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL OU AXE OBLIQUE

- **Batteur** : T°C de base : 50°C,
5 mn en 1^{ère} vitesse, 5 mn en 2^{ème} vitesse.
- **Spiral** : T°C de base : 50°C,
5 mn en 1^{ère} vitesse, 7 mn en 2^{ème} vitesse.
- **Batteur** : T°C de base : 58°C,
5 mn en 1^{ère} vitesse, 10 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage :
25°C.

Ajouter après le pétrissage en le mélangeant lentement

40 % du poids de pâte, soit 660 grs de
mélange "3 fruits", 2 mn en 1^{ère} vitesse.

Pointage 20 mn en masse.

Façonnage selon la forme voulue.

Apprêt en direct 45 mn selon
la température ambiante.

Cuisson 20 mn à 40 mn à 240°C
avec de la buée, puis faire sécher.

Prix de revient
3,5€ le kg

Prix de vente
conseillé
environ 10€
le kg