



Pain de campagne



Pétrissage :	Batteur	Spiral
1 ^{ère} vitesse	8 mn	8 mn
2 ^{ème} vitesse	4 mn	4 mn

> Température de fin de pétrissage : environ 24°C.

■ **Pointage** : 1h30 avec un rabat à 45 mn.

■ **Division** : Pâtons entre 300 à 400 grs et bouler.

■ **Détente** : 20 mn.

■ **Façonnage** : En bâtard sur couche farinée, tourner à gris.

■ **Apprêt** : À température ambiante ou en froid :

> Température ambiante : 1 à 2h.

> En pousse lente à 8°C : 10 à 15h.

■ **Cuisson** : Dans un four à 240°C.

> Prix de vente conseillé : 5,50 E/kg.

- Farine bio T65 900 grs
 - Farine de seigle T130 bio 100 grs
 - Levain liquide 200 grs
 - Eau (T.B : 58°C) 0,66 à 0,68 l
 - Sel 22 grs
 - Levure 5 grs
- (Soit 69% d'hydratation avec le levain).

