



Pain de campagne

Pétrissage :	Batteur	Spiral	
1ère vitesse	8 mn	8 mn	
2ème 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.

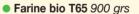
■ Façonnage : En bâtard sur couche farinée, tourner à gris.

■ 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 de seigle T130 bio 100 grs
- Levain liquide 200 grs
- Eau (T.B: 58°C) 0,66 à 0,68 /
- Sel 22 grs
 - Levure 5 grs

(Soit 69% d'hydratation avec le levain).

