Réf. 00166 / **25 kg**

# Des Champs

## Farine de blé type 65
## pour pain courant français

**À déguster à tout moment de la journée**

**Campaillette Des Champs :**

- Baguette aux saveurs rustiques
- Bon goût de levain de seigle*
- Croûte blonde, croustillante et légèrement farinée (d'après la recette préconisée au dos)

* levain désactivé ne permettant pas l'appellation « Pain au levain »

Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •

# Des Champs

| | Méthode Directe | Pousse contrôlée et Pousse lente |
|---|---|---|
| **MÉLANGE** | | |
| **Des Champs** | **1 000 g** | |
| Eau | 630 g (+ / - 20 g) | |
| Sécur'Détente ou Sécur' Tolérance | - | 5 g |
| Température de base | Batteur / Spirale : 50°C<br>Axe oblique / Artofex : 52°C | |
| Frasage | 5 min en 1ère vitesse | |
| Autloyse (facultatif) | Possibilité de faire une autolyse de 30 à 60 min | |
| Sel | 18 g | |
| Levure | 15 g (+ / - 2 g) | Pousse Contrôlée : 14 g (+ / - 2 g)<br>Pousse Lente : 7 g (+ / - 2 g) |
| **PÉTRISSAGE** | | |
| **Batteur/Spirale** | | |
| 1ère vitesse | 5 min | |
| 2ème vitesse | 6 min | |
| **Axe oblique/Artofex** | | |
| 1ère vitesse | 5 min | |
| 2ème vitesse | 12 min | |
| **Température de pâte** | 24 à 25°C | |
| **FERMENTATION ET FAÇONNAGE** | | |
| Pointage | 20 min | |
| Division | 300 g | |
| Mise en forme | Allongée avec serrage modéré | |
| Détente | 20 min | |
| Façonnage | Rouleaux desserrés. Allongement à 52-55 cm avec les bouts pointus et effilés.<br>Tourne à gris sur couche légèrement farinée ou possibilité<br>de réaliser des baguettes à bouts ronds tourne à clair, non farinées | |
| Blocage | | Pousse Contrôlée : 10 à 15 h à 4°C |
| Apprêt | 1 h 30 à 2 h à 25°C | Pousse Contrôlée : 3 h à 18°C<br>Pousse Lente : à partir de 14 h à 8°C |

*Quelle que soit la méthode de fabrication, les baguettes peuvent être cuites de manière classique ou précuites.*

| | | |
|---|---|---|
| **MISE AU FOUR** | | |
| Cuisson | Classique | Précuit en frais |
| Lamage | 3 coups de lame pour les baguettes pointues farinées<br>5 à 6 coups de lame pour les baguettes bouts ronds non farinées | |
| Température de cuisson | 240°C (+/- 20°C) | |
| Dose de buée | Quantité identique à une baguette classique | |
| Durée de cuisson | 18 à 20 min environ | (Précuisson) 10 min en four à sole, sur sole |
| Ressuage des produits précuits | - | Sur grille, 45 min puis mise sous plastique pendant maximum 12 h sur une échelle à température ambiante (20 à 25°C) |
| Cuisson des produits précuits | - | 10 min en four à sole à 240°C (+/- 20°C) sur plaque initialement à température ambiante pour éviter le cintrage ou 10 min en four ventilé à 200°C Buée facultative |
| Ressuage | Sur grille, 30 min | |

**Ingrédients**

Farine de **blé** – Levain de **seigle** déshydraté et désactivé – **Gluten de blé** –
Agent de traitement de la farine : E300 – Enzymes* (alpha-amylase – Xylanase)

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

*Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.*

**Déclaration nutritionnelle pour 100 g de préparation**

| | |
|---|---|
| Énergie (kJ) | 1421 |
| Énergie (kcal) | 335 |
| Matières grasses (g) | 1,1 |
| dont acides gras saturés (g) | 0,2 |
| Glucides (g) | 69,0 |
| dont sucres (g) | 0,7 |
| Fibres alimentaires (g) | 4,0 |
| Protéines (g) | 10,3 |
| Sel (g) | 0 |



Visuel non contractuel - Suggestion de présentation - Grands Moulins de Paris SA au capital de 37 232 832 € - Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil