

# Des Champs

Farine de blé type 65 pour pain courant français



> **Baguette aux saveurs rustiques.**

- Bon goût de levain de seigle\*.
- Mie crème et assez alvéolée.
- Croûte blonde, croustillante et légèrement farinée (d'après la recette préconisée au dos).

> **Bouts pointus et 3 coups de lame.**

> **Très bonne conservation.**

> **Source de protéines.**

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

*Se déguste avec :*

- Des crudités, de la viande, des fruits de mer et du fromage.
- Idéal également en tartine sucrée (confiture, miel...) au petit déjeuner et au goûter.

# Des Champs

Méthode	Direct	Pousse Contrôlée et Pousse Lente
<b>Ingrédients</b>		
Campaillette Des Champs	1 000 g	
Eau	630 g (+/- 20 g)	
Moul-Bie Lissor Tempo ou Lissor Salto	-	10 g
Température de base	Batteur / Spirale : 50°C Axe oblique / Artofex : 52°C	
Frasage	5 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse	
Autolyse (facultatif)	Possibilité de faire une autolyse de 30 à 60 min.	
Sel Campaillette	18 g	
Levure	15 g (+/- 2 g)	Pousse Contrôlée : 14 g (+/- 2 g) Pousse Lente : 7 g (+/- 1 g)
<b>Pétrissage</b>		
<b>Batteur / Spirale</b>		
1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min.	
2 <sup>ème</sup> vitesse	6 min.	
<b>Axe oblique / Artofex</b>		
1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min.	
2 <sup>ème</sup> vitesse	12 min.	
Température de pâte	24 à 25°C	
<b>Fermentation et Façonnage</b>		
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 Tourne à gris sur couche légèrement farinée Possibilité également de réaliser des baguettes 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 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.

<b>Mise au four</b>		
Cuisson	Classique	Précuit en frais
Lamage	3 coups de lame pour les baguettes pointues farinées 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 blanche	
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.	

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

## Ingrédients

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

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

## Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1 423
Énergie (kcal)	336
Matières grasses (g)	1,2
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	68,6
dont sucres (g)	0,7
dont amidon (g)	67,9
Fibres alimentaires (g)	3,8
Protéines (g)	10,7

Contient des quantités négligeables de sel.



UNIS POUR LE  
**GOÛT**