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 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) 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. Tourne à gris sur couche légèrement farinée ou possibilité 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 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 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