



Réf. 00234 / 25 kg

Froment

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

MIE CRÈME ET ASSEZ ALVÉOLÉE



1 COUP DE LAME EN RUBAN



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

Campaillette Froment :

- Baguette aux saveurs douces et rondes en bouche
- Léger goût de levain de blé*
- Croûte dorée, croustillante et légèrement farinée (d'après la recette préconisée au dos)

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


Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •

Froment

.....

Méthode Directe

Pousse contrôlée et Pousse lente

MÉLANGE

Froment	1000 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 1 ^{ère} vitesse	
Autolyse (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	
1 ^{ère} vitesse	5 min
2 ^{ème} vitesse	6 min
Axe oblique/Artofex	
1 ^{ère} vitesse	5 min
2 ^{ème} vitesse	12 min
Température de pâte	24 à 25°C

FERMENTATION ET FAÇONNAGE

Pointage	20 min	
Division	350 g	
Mise en forme	Allongée avec serrage modéré	
Détente	20 min	
Façonnage	En baguettes, rouleaux desserrés. Allongement à 52 – 55 cm tourne à clair sur couche	
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	Fleurage au tamis très léger et lamage en ruban avec le bilame sans trop incliner l'outil	
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	

Ingrédients

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

Froment = Blé : 99,5%

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

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

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