

Réf. 00422 / 25 kg

# Pointe Paysanne

Préparation pour  
baguette spéciale campagne

MIE AMBRÉE, ALVÉOLÉE  
ET MOELLEUSE

PAIN CROUSTILLANT



BOUTS POINTUS ET  
3 COUPS DE LAME



À déguster  
à tout moment  
de la journée

## Baguette Pointe Paysanne :

- Baguette spéciale campagne aux arômes toastés et légèrement acidulés.
- Goût intense de levains de seigle et de blé\*.
- Croûte croustillante, aux reflets roux et farinée (d'après la recette préconisée au dos).
- Source de protéines.

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

  
Campaillette

• ARTISAN BOULANGER •

# Pointe Paysanne

## Méthode directe

## Pousse Contrôlée

MÉLANGE

1 000 g	<b>Campaillette Pointe Paysanne</b>	1 000 g
660 g (+/- 20 g)	Eau sans bassinage	640 g (+/- 20 g)
Partir à 630 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 <sup>ème</sup> vitesse	Eau avec bassinage	-
-	Sécur'Détente	5 g
5 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse	Fasage	5 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse
30 à 60 min	Autolyse (recommandé)	30 à 60 min
16 g	Sel	16 g
7 g (+/- 1 g)	Levure	12 g

PÉTRISSAGE

	<b>Batteur/Spirale</b>	
56°C	Température de base	56°C
5 min	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min
4 min	2 <sup>ème</sup> vitesse	4 min
	<b>Axe oblique/Artofex</b>	
60°C	Température de base	60°C
5 min	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min
8 min	2 <sup>ème</sup> vitesse	8 min
À partir de la moitié du temps en 2 <sup>ème</sup> vitesse, et jusqu'à incorporation de l'eau	Bassinage	-
24 à 25°C	Température de pâte	24 à 25°C
Lisse avec voile fin et transparent	Aspect de la pâte (voile)	Lisse avec voile fin et transparent

FERMENTATION ET FAÇONNAGE

1 h 30 avec 1 rabat. (45 min - rabat léger - 45 min)	Pointage	20 min
350 g	Division	350 g
Allongée ou en boule avec serrage modéré	Mise en forme	Allongée ou en boule avec serrage modéré
20 min	Détente	20 min
Rouleaux desserrés, allongement à 52 - 55 cm avec les bouts pointus et effilés. Tourne à gris sur couche légèrement farinée	Façonnage	Rouleaux desserrés, allongement à 52 - 55 cm avec les bouts pointus et effilés. Tourne à gris sur couche légèrement farinée
-	Blocage	10 à 15 h à 4°C
45 à 60 min à 25°C	Apprêt	3 h à 18°C

MISE AU FOUR

3 coups de lame	Lamage	3 coups de lame
240°C (+/- 20°C)	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)
Quantité identique à une baguette blanche	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche
20 à 23 min environ	Durée de cuisson	20 à 23 min environ
Sur grille, 30 min	Ressuage	Sur grille, 30 min

### Ingrédients

Farine de **blé**, levain de **seigle** désactivé et déshydraté, levain de **blé** désactivé et déshydraté, levain de **seigle** désactivé et déshydraté (fractions de **seigle**), **gluten de blé**, agent de traitement de la farine (E300), enzymes\* ( $\alpha$ -amylase, xylanase)

Présence éventuelle : soja, œuf, lait, graines de sésame

\*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)	1415
Énergie (kcal)	334
Matières grasses (g)	1,2
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	68,1
dont sucres (g)	0,8
Fibres alimentaires (g)	4,3
Protéines (g)	10,5
Sel (g)	0,0