

Réf. 00452 / 25 kg

Bio

Préparation pour baguette spéciale biologique

Pour utiliser l'appellation « Pain biologique » en boutique,
la boulangerie doit être certifiée par un organisme agréé



MIE BIÈSE ET ALVÉOLÉE

PAIN CROUSTILLANT



1 COUP DE LAME DANS LA LONGUEUR



À déguster
à tout moment
de la journée

Bio :

- Baguette bio
- Croûte croustillante et légèrement farinée (d'après la recette préconisée au dos)
- Riche en saveurs
- Bon goût de levain de blé*

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


Campaillette

• ARTISAN BOULANGER •

Bio

.....

Pousse Lente

Pointage en Froid

MÉLANGE

| | Campaillette Bio | |
|---|-----------------------|---|
| 1 000 g | | 1 000 g |
| 650 g (+/- 20 g) partir à 630 g puis ajuster au pétrissage pour avoir une pâte douce (jusqu'à 670 g si nécessaire) | Eau | 650 g (+/- 20 g) partir à 630 g puis ajuster au pétrissage pour avoir une pâte douce (jusqu'à 670 g si nécessaire) |
| 5 min. en 1 ^{ère} vitesse | Fasage | 5 min. en 1 ^{ère} vitesse |
| 30 à 60 min. | Autolyse (recommandé) | 30 à 60 min. |
| 16 g | Sel | 16 g |
| 7 g (+/- 1 g) | Levure | 7 g (+/- 1 g) |

PÉTRISSAGE

| | Batteur/Spirale | |
|-----------|--------------------------|-----------|
| 60°C | Température de base | 60°C |
| 5 min. | 1 ^{ère} vitesse | 5 min. |
| 3 min. | 2 ^{ème} vitesse | 3 min. |
| | Axe oblique/Artofex | |
| 65°C | Température de base | 65°C |
| 5 min. | 1 ^{ère} vitesse | 5 min. |
| 6 min. | 2 ^{ème} vitesse | 6 min. |
| 24 à 25°C | Température de pâte | 24 à 25°C |

FERMENTATION ET FAÇONNAGE

| | | |
|---|---------------------------------------|---|
| 20 min. | Pointage | - |
| - | Blocage | 12 à 14 h à 4°C |
| 320 g | Division | 320 g |
| Allongée avec serrage modéré | Mise en forme | Allongée avec serrage modéré |
| 20 min. | Détente | 60 min. Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur |
| Rouleaux desserrés. Allongement à 43 - 45 cm avec les bouts bien ronds | Façonnage | Rouleaux desserrés. Allongement à 43 - 45 cm avec les bouts bien ronds |
| Au tamis pour éviter les excès | Fleurage avec farine Campaillette Bio | Au tamis pour éviter les excès |
| A partir de 14h à 8°C | Apprêt | 1 h à 25°C |

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

MISE AU FOUR

| | | |
|---|--------------------------------|---|
| 1 coup de lame sur toute la longueur | Lamage | 1 coup de lame sur toute la longueur |
| 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 |
| - | Ressuage des produits précuits | |
| - | Cuisson des produits précuits | |
| 20 à 23 min. environ | Durée de cuisson | (Précuisson) 13 min, en four à sole, sur sole |
| Sur grille, 30 min. | Ressuage | Sur grille, 30 min. |

Ingrédients

Farine de blé*, levain de blé désactivé et déshydraté*, gluten de blé*, malt d'orge toasté*, farine de blé malté*, agent de traitement de la farine (E300).

*Issue de l'agriculture biologique

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

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de préparation

| | |
|------------------------------|-------|
| Énergie (kJ) | 1 421 |
| 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 |

Contient des quantités négligeables de sel