

CAMPAILLOU

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial



LES + PRODUITS

LE pain rustique par excellence :

- Pain typé au bon goût de levain de seigle et aux notes de caramel.
- Mie brune et très alvéolée.
- Croûte épaisse, farinée et légèrement craquelée.

Process incluant une longue fermentation (3h) :

- Favorise le développement des arômes.
- Permet de travailler sur plusieurs produits en même temps.

Le produit de la gamme à la plus forte hydratation (80%) :

- Excellente conservation.

Source de protéines.

ASTUCES

Nous vous recommandons de ne pas le façonner pour un visuel authentique.

À déguster idéalement avec des plats relevés et typés (viandes en sauce, charcuterie).

Il s'associe également parfaitement avec toutes sortes de fromages de caractère (comté, beaufort...).

CAMPAILLOU

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée
Mélange	Campailou 1000 g	
	Eau 800 g (+/- 20 g)	
	-	10 g
	Sel 16 g	
	Levure 8 g (+/- 2 g)	
Pétrissage	Batteur / Spirale	
	Température de base	56°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min
	2 ^{ème} vitesse	8 min
	Axe oblique / Artofex	
	Température de base	58°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min
	2 ^{ème} vitesse	16 min
Température de pâte		26°C
Fermentation et Façonnage	Pointage	2 h avec 2 rabats (1 h – 1 ^{er} rabat – 1 h – 2 ^{ème} rabat) ou 45 min avec 1 rabat très léger sans dégazer en méthode rapide. Disposer sur planche farinée
	Mise en forme	1 h avec 1 rabat (30 min – rabat – 30 min)
	Blocage	Étaler le pâton en forme rectangulaire sur une couche très farinée
	Apprêt	10 à 15 h à 4°C
	Division	45 min à 1 h à 25°C
		3 h à 18°C
Mise au four	Température de cuisson	240°C (+/- 20 g) - Sécher en fin de cuisson
	Dose de buée	Peu de buée
	Durée de cuisson	40 à 60 min (pour 400 g environ)

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

Ingredients
Farine de blé , levain de seigle désactivé et déshydraté, gluten de blé , farine de seigle , agent de traitement de la farine (E300), enzymes* (alpha-amylase, xylanase).
<i>Présence éventuelle d'œuf, de soja, de lait et de graines de sésame.</i>
*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1436
Énergie (kcal)	339
Matières grasses (g)	1,3
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	67,1
dont sucres (g)	0,9
Fibres alimentaires (g)	4,3
Protéines (g)	12,5
Sel (g)	0,02