

M É L A N G E M E U N I E R - L E S P A I N S D E C A R A C T È R E

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.

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...).

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain".

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	25°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	1 h avec 1 rabat (30 min – rabat – 30 min)
	Mise en forme	Étaler le pâton en forme rectangulaire sur une couche très farinée	
	Blocage	-	10 à 15 h à 4°C
	Apprêt	45 min à 1 h à 25°C	3 h à 18°C
	Division	Découper des pavés avec un coupe pâte et les retourner à la mise au four	
	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 , malt d' orge toasté, 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)	1457
Énergie (kcal)	344
Matières grasses (g)	1,3
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	68,7
dont sucres (g)	1,0
Fibres alimentaires (g)	4,4
Protéines (g)	12,1
Sel (g)	0,02