

MÉLANGE MEUNIER - LES PAINS D'AUTREFOIS

PAIN SPÉCIAL CAMPAGNE

Mélange équilibré pour la fabrication
de **pain spécial campagne**



LES + PRODUITS

Un pain de campagne incontournable :

- Notes légèrement acidulées issues du mélange de 2 levains* : seigle et blé.
- Mie bise, humide et assez alvéolée.
- Croûte brune, épaisse et farinée.

Bonne hydratation (71%).

Source de protéines et source de fibres.

ASTUCES

Vous pouvez le façonner soit en boule soit en bâtard.

À déguster idéalement avec des plats typés (viandes en sauce, charcuterie) mais aussi avec toutes sortes de fromages de caractère (comté, beaufort...).

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

PAIN SPÉCIAL CAMPAGNE

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial campagne

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	1000 g	Spécial Campagne	1000 g
	710 g (+/- 20 g)	Eau	710 g (+/- 20 g)
	-	Sécur' viennoiserie & pains spéciaux	10 g
	3 min en 1 ^{ère} vitesse	Frasage	3 min en 1 ^{ère} vitesse
	Recommandé : 30 min	Autolyse	Recommandé : 30 min
	16 g	Sel	16 g
	20 g	Levure	15 g
Pétrissage	Batteur / Spirale		Batteur / Spirale
	60°C	Température de base	58°C
	5 min	1 ^{ère} vitesse	5 min
	5 min	2 ^{ème} vitesse	5 min
	Axe oblique / Artofex		Axe oblique / Artofex
	62°C	Température de base	60°C
	5 min	1 ^{ère} vitesse	5 min
	10 min	2 ^{ème} vitesse	10 min
	24 à 25°C	Température de pâte	23 à 24°C
Fermentation et Façonnage	30 min	Pointage	15 min
	Pâtons de 350 g pour les bâtards	Division	Pâtons de 350 g pour les bâtards
	Pâtons de 500 g et / ou de 2 kg pour les tourtes		Pâtons de 500 g et / ou de 2 kg pour les tourtes
	Boulage modéré	Mise en forme	Boulage modéré
	15 min	Détente	15 min
	En bâtards avec des bouts arrondis, tourne à gris sur une couche farinée	Façonnage	En bâtards avec des bouts arrondis, tourne à gris sur une couche farinée
	En boules, tourne à gris dans des bannetons farinés		En boules, tourne à gris dans des bannetons farinés
	-	Blocage	10 à 15 h à 4°C
45 min à 25°C	Apprêt	3 h à 22°C	
Mise au four	Assez profond, en carré	Lavage	Assez profond, en carré
	240°C (+/- 20°C) sécher en fin de cuisson	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C) sécher en fin de cuisson
	Quantité identique à une baguette blanche	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche
	40 à 50 min pour 500 g / 1 h 30 à 1 h 45 pour 2 kg	Durée de cuisson	40 à 50 min pour 500 g / 1 h 30 à 1 h 45 pour 2 kg
	Sur grille	Ressuage	Sur grille

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

Ingrédients		Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Farine de blé , gluten de blé , levain de blé désactivé et déshydraté, levain de seigle désactivé et déshydraté, germes de blé séchés, farine de seigle , farine de blé malté, malt d' orge toasté, agent de traitement de la farine (E300).		Énergie (kJ)	1423
		Énergie (kcal)	336
		Matières grasses (g)	1,4
		dont acides gras saturés (g)	0,2
		Glucides (g)	66,3
		dont sucres (g)	0,9
		Fibres alimentaires (g)	5,0
		Protéines (g)	12,0
		Sel (g)	0,02