

# Froment

## Farine de blé type 65 pour pain courant français



> **Baguette aux saveurs douces et rondes en bouche.**

- Léger goût de levain de blé\*.
- Mie crème et assez alvéolée.
- Croûte dorée, croustillante et légèrement farinée (d'après la recette préconisée au dos).

> **1 coup de lame en ruban.**

- Pensez à commander notre scarificateur exclusif adapté pour la réalisation du ruban (code 96652).

> **Très bonne conservation.**

> **Source de protéines.**

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

*Se déguste avec :*

- Des crudités, de la viande, de la charcuterie et du fromage.
- Idéal également en tartine sucrée (confiture, miel...) au petit déjeuner et au goûter.



**Campaillette**

• ARTISAN BOULANGER •

# Froment

Méthode	Direct	Pousse Contrôlée et Pousse Lente
<b>Ingrédients</b>		
Campaillette Froment		1 000 g
Eau		630 g (+/- 20 g)
Moul-Bie Lissor Tempo ou Lissor Salto	-	10 g
Température de base		Batteur / Spirale : 50°C Axe oblique / Artofex : 52°C
Frasage		5 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse
Autolyse (facultatif)		Possibilité de faire une autolyse de 30 à 60 min.
Sel Campaillette		18 g
Levure	15 g (+/- 2 g)	Pousse Contrôlée : 14 g (+/- 2 g) Pousse Lente : 7 g (+/- 1 g)
<b>Pétrissage</b>		
<b>Batteur / Spirale</b>		
1 <sup>ère</sup> vitesse		5 min.
2 <sup>ème</sup> vitesse		6 min.
<b>Axe oblique / Artofex</b>		
1 <sup>ère</sup> vitesse		5 min.
2 <sup>ème</sup> vitesse		12 min.
Température de pâte		24 à 25°C
<b>Fermentation et Façonnage</b>		
Pointage		20 min.
Division		350 g
Mise en forme		Allongée avec serrage modéré
Détente		20 min.
Façonnage		En baguette, rouleaux desserrés, allongement à 52 - 55 cm Tourne à clair sur couche
Blocage	-	Pousse Contrôlée : 10 à 15 h à 4°C
Apprêt	1 h 30 à 2 h à 25°C	Pousse Contrôlée : 3 h à 18°C Pousse Lente : à partir de 14 h à 8°C

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

<b>Mise au four</b>		
Cuisson	Classique	Précuit en frais
Fleurage et Lamage	Baguette farinée : fleurage au tamis très léger et lamage en ruban avec le bilame sans trop incliner l'outil	
Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)	
Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson	18 à 20 min. environ	(Précuisson) 10 min. en four à sole, sur sole
Ressuage des produits précuits	-	Sur grille, 45 min. puis mise sous plastique pendant maximum 12 h sur une échelle à température ambiante (20 à 25°C)
Cuisson des produits précuits	-	10 min. en four à sole à 240°C (+/- 20°C) sur plaque initialement à température ambiante pour éviter le cintrage ou 10 min. en four ventilé à 200°C. Buée facultative
Ressuage	Sur grille, 30 min.	

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

## Ingrédients

Farine de blé - Gluten de blé - Levain de blé déshydraté et désactivé - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes\* (α-amylase - Xylanase).  
Froment = Blé : 99,5 %

\*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

## Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1 428
Énergie (kcal)	337
Matières grasses (g)	1,2
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	69,3
dont sucres (g)	0,7
dont amidon (g)	68,6
Fibres alimentaires (g)	3,9
Protéines (g)	10,3

Contient des quantités négligeables de sel.



UNIS POUR LE  
GOÛT