

# Pointe Paysanne

## Préparation pour baguette spéciale campagne



> **Baguette spéciale campagne aux arômes toastés et légèrement acidulés.**

- Goût intense de levains de seigle et de blé\*.
- Mie ambrée, alvéolée et moelleuse.
- Croûte croustillante, aux reflets roux et farinée (d'après la recette préconisée au dos).

> **Bouts pointus et 3 coups de lame.**

> **Conservation exceptionnelle.**

> **Source de protéines.**

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

*Se déguste avec :*

- De la charcuterie au goût prononcé pour un repas de caractère.

# Pointe Paysanne

Méthode	Direct	Pousse Contrôlée et Pousse Lente	Pointage en Froid
<b>Ingrédients</b>			
Campaillette Pointe Paysanne	1 000 g		
Eau			
Sans Bassinage ou	660 g (+/- 20 g)	640 g (+/- 20 g)	660 g (+/- 20 g)
Avec Bassinage	Partir à 630 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 <sup>ème</sup> vitesse	-	Partir à 630 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 <sup>ème</sup> vitesse
Moul-Bie Lissor Tempo ou Lissor Salto	-	10 g	-
Température de base	Batteur / Spirale : 56°C Axe oblique / Artofex : 60°C		
Frasage	5 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse		
Autolyse (recommandé)	30 à 60 min.		
Sel Campaillette	18 g		
Levure	7 g (+/- 1 g)	Pousse Contrôlée : 14 g (+/- 2 g) Pousse Lente : 7 g (+/- 1 g)	7 g (+/- 1 g)
<b>Pétrissage</b>			
<b>Batteur / Spirale</b>			
1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min.		
2 <sup>ème</sup> vitesse	4 min.		
<b>Axe oblique / Artofex</b>			
1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min.		
2 <sup>ème</sup> vitesse	8 min.		
Bassinage	À partir de la 2 <sup>ème</sup> min. (en batteur ou spirale) en 2 <sup>ème</sup> vitesse, et jusqu'à incorporation de l'eau À partir de la 4 <sup>ème</sup> min. (en axe oblique) en 2 <sup>ème</sup> vitesse, et jusqu'à incorporation de l'eau		
Aspect de la pâte (voile)	Lisse avec voile fin et transparent		
Température de pâte	24 à 25°C		
<b>Fermentation et Façonnage</b>			
Pointage	1 h 30 avec 1 rabat. (45 min. - rabat léger - 45 min.)	20 min.	-
Blocage	-		12 à 14 h à 4°C
Division	350 g		
Mise en forme	Allongée ou en boule avec serrage modéré		
Détente	20 min.	60 min. Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur	
Façonnage	Rouleaux desserrés, allongement à 52 - 55 cm avec les bouts pointus et effilés Tourne à gris sur couche légèrement farinée		
Blocage	-	Pousse Contrôlée : 10 à 15 h à 4°C	-
Apprêt	45 à 60 min. à 25°C	Pousse Contrôlée : 3 h à 18°C Pousse Lente : à partir de 14 h à 8°C	45 à 60 min. à 25°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
Lamage	3 coups de lame	
Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)	
Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson	20 à 23 min. environ	(Précuisson) 13 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** - Levain de **seigle** déshydraté et désactivé - Levain de **blé** déshydraté et désactivé - Levain de **seigle** déshydraté et désactivé (fractions de **seigle**) - **Gluten de blé** - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes\* (α-amylase - Xylanase).

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

## Déclaration nutritionnelle pour 100 g de préparation

Énergie (kJ)	1 421
Énergie (kcal)	335
Matières grasses (g)	1,2
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	66,3
dont sucres (g)	0,7
dont amidon (g)	65,6
Fibres alimentaires (g)	4,1
Protéines (g)	12,8

Contient des quantités négligeables de sel.



UNIS POUR LE  
**GOÛT**