

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

PAIN DE CAMPAGNE

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain de campagne



LES + PRODUITS

Pain de campagne traditionnel au léger goût de levain de seigle* :

- Il séduira les consommateurs qui recherchent des pains doux.

Premier mixe lancé par Grands Moulins de Paris en 1968, c'est aujourd'hui un grand classique.

Recette adaptée à vos besoins :

- Temps de pointage court.
- Très bonne conservation.

LE produit le plus volumineux de la gamme des Pains de Campagne.

ASTUCES

Se décline facilement pour d'autres recettes (ajout d'inclusions) et sert de base à la fabrication de pains régionaux (couronnes bordelaises, tabatières, auvergnats...).

Idéal pour accompagner la charcuterie, les viandes et le fromage.

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

PAIN DE CAMPAGNE

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial campagne

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée
Mélange	Pain de Campagne 1000 g	
	Eau	660 g (+/- 20 g)
	Sécur' viennoiserie & pains spéciaux	10 g
	Sel	16 g
	Levure	20 g
Pétrissage	Batteur / Spirale	
	Température de base	52°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min
	2 ^{ème} vitesse	8 min
	Axe oblique / Artofex	
	Température de base	52°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min
	2 ^{ème} vitesse	16 min
Fermentation et Façonnage	Température de pâte 25°C	
	Pointage	20 min
	Division	Pâtons de 400 g
	Mise en forme	En boule pas trop serrée
	Détente	20 min
	Façonnage	Façonner en bâlard puis mettre sur couches farinées ou bannetons « soudures à gris »
	Blocage	4°C
	Apprêt	60 min à 25°C
Mise au four	Réchauffe 3 h à 20°C	
	Lamage	1 coup de lame
	Température de cuisson	240°C (+/- 20 g) - Sécher en fin de cuisson.
	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche.
	Durée de cuisson	35 à 40 min

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

Ingédients
Farine de blé , levain de seigle désactivé et déshydraté, farine de seigle , gluten de blé , farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300).
<i>Présence éventuelle d'œuf, de lait, de soja et de graines de sésame.</i>

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1425
Énergie (kcal)	336
Matières grasses (g)	0,9
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	68,2
dont sucres (g)	2,0
Fibres alimentaires (g)	4,4
Protéines (g)	11,6
Sel (g)	0,01