



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

BASE CAMPAGNE

En pointage retardé

Ingrédients :

Farine de base	900g	
Seigle T130	100g	
Levure	7g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	200g	
Eau (T° de base 56)	650g	
Eau pour le bassinage	50g	

Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 10' en 1^{ère} + 5' en 2^{ème}
- Bassinage : en cours de 2^{ème}, verser les 50 g d'eau
- Température de pâte de 23 à 25°C

Pointage :

- 1h en bac + un rabat
- 12 à 15 heures à 4°C

Tourne :

- Etaler la pâte sur une planche sans la plier

Apprêt :

- 45' à 1h mettre au four en détaillant en forme de pavé et lamer en croix.