



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

## CAMPAGNE

### Ingrédients :

|                       |      |  |
|-----------------------|------|--|
| Farine blanche        | 850g |  |
| Seigle T130           | 150g |  |
| Levure                | 7g   |  |
| Sel                   | 18g  |  |
| Pâte fermentée        | 300g |  |
| Eau (T° de base 54)   | 660g |  |
| Eau pour le bassinage | 40g  |  |

### Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 4' en 1<sup>ère</sup> + 7' en 2<sup>ème</sup>
- Bassinage : en cours de 2<sup>ème</sup>, verser les 40 g d'eau
- Température de pâte de 24 à 26°C

### Pointage :

- 1h 30 en bac, avec un rabat au bout d'une heure

### Détente :

- 30 minutes

### Tourne :

- Pain, bâtard ou baguette

### Apprêt :

- 1h15 à 1h30, mettre au four