



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

CAMPAGNE

Ingrédients :

Farine blanche	850g	
Seigle T130	150g	
Levure	7g	
Sel	20g	
Levain liquide	300g	
Eau (T° de base 54)	650g	
Eau pour le bassinage	40g	

Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 4' en 1^{ère} + 7' en 2^{ème}
- Bassinage : en cours de 2^{ème}, verser les 40 g d'eau
- Température de pâte de 22 à 24°C

Pointage :

- 1h en bac, avec un rabat au bout d'une heure
- 12 à 15 h au froid à 4°C

Détente :

- 45 minutes

Tourne :

- Pain, bâtard ou baguette

Apprêt :

- 1h15 à 1h30, mettre au four