



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)	680g	
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 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