

Campasine bio aux céréales

Levain déshydraté
Terre d'Arômes

Campasine® Bio

N° 1231

Caramélisé, avec des notes de miel, de châtaigne et de noisette

Autres applications :

Pain rustique, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 4,6 kg

Terre d'Arômes Campasine® Bio : 0,4 kg

Levure : 0,03 kg

Sel : 0,09 kg

Eau : 3,3 à 3,4 L

Mélange 5 graines : 1,2 kg

Eau de trempage : 0,9 L

Phil Fleurage Campasine® Bio : QS

Méthode à 8% de dosage

Préparation des céréales : Faire tremper minimum 1h avant incorporation (mélange 5 graines + eau de trempage).

Température de base : 64°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes, puis autolyse pendant 30 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : ajouter la levure et lancer 6 minutes, ajouter le sel et relancer 6 minutes.
Spirale : ajouter la levure et lancer 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.
- **Première vitesse :** ajouter les graines trempées à la pâte et mélanger 2 minutes.
- **Deuxième vitesse :** pétrir 2 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C, découvrir avec le Phil Fleurage Campasine® Bio.

Pointage : 20 minutes puis la nuit à 4°C.

Remise à température : 30-45 minutes.

Division : en pâtons de 400 g.

Façonnage : former en roulant les pâtons dans le Phil Fleurage Campasine® Bio.

Apprêt : 1h-1h30 à 25°C.

Enfournement : retourner les pains sans lamer puis enfourner.

Cuisson : cuire 20-22 minutes à 240°C.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.

Philibert
savours

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984