

Couronne Campasine

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, baguette



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 9,2 kg

Terre d'Arômes Campasine® Bio : 0,8 kg

Levure : 0,08 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,8 à 7,4 L

Phil Fleurance Campasine® Bio : QS

Méthode à 8% de dosage

Température de base : 64°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes, puis autolyse pendant 30 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : ajouter la levure et pétrir 6 minutes, puis ajouter le sel et relancer 6 minutes.
Spirale : ajouter la levure et pétrir 3 minutes, puis ajouter le sel et relancer 3 minutes.

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

Pointage : 1h30 à température ambiante.

Division : en boules de 800 g.

Façonnage : tourner les couronnes en faisant un trou au milieu de la boule, déposer clef dessous sur toiles et/ou bannetons fleurés avec le Phil Fleurance Campasine® Bio.

Apprêt : 1h-1h15 à 25°C.

Enfournement : retourner les couronnes et/ou les bannetons sans lamer, mettre la buée puis enfourner.

Cuisson : 40-45 minutes à 250°C (voûte) et 230°C (sole).