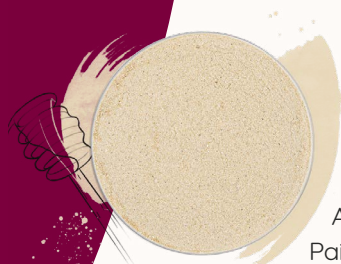


La boule Campasine

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Campasine® OFG

N° 1217

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

Autres applications :
Pain rustique, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,2 kg

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

Levure : 0,08 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,8 à 7,4 L

Phil Fleurage Campasine® : 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 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.

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

Pointage : 1h30 à température ambiante.

Division : en pâtons de 500 g, 800 g ou 1,5 kg.

Façonnage : former en boules et déposer tourne dessous sur toiles farinées avec le Phil Fleurage Campasine®.

Apprêt : 1h-1h30 à 25°C.

Enfournement : retourner les boules sans lamer puis enfourner.

Cuisson : cuire à 250°C (voûte) et 230°C (sole) de 30 à 65 minutes en fonction de la taille des pains.