

# La baguette Campasine

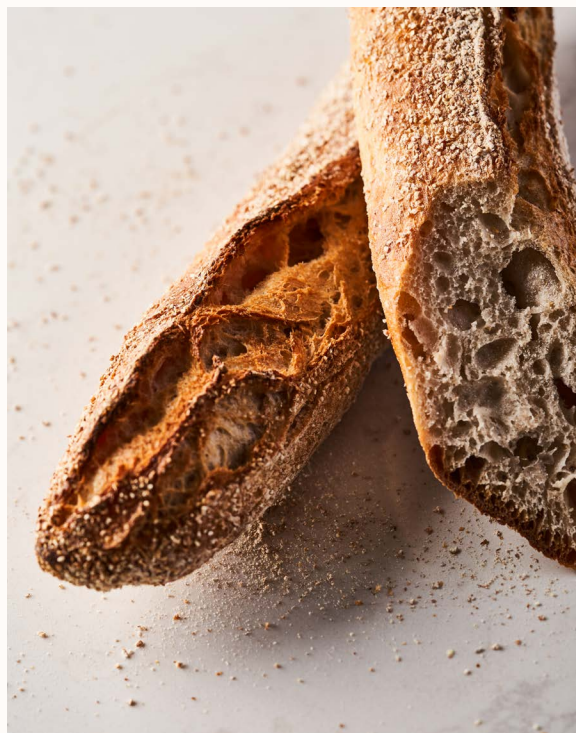
Levain déshydraté  
Terre d'Arômes

## Campasine®

N° 1222

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® : 0,8 kg

Levure : 0,06 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** : 30 minutes à température ambiante puis à 4°C pendant 16-20 heures.

**Remise à température** : 30 à 45 minutes à température ambiante.

**Division** : en pâtons de 330 g.

**Façonnage** : former en baguette en roulant le pâton dans le Phil Fleurage Campasine® (façonnage froissé) et déposer clef dessous sur toiles.

**Apprêt** : 1h-1h15 à 25°C.

**Enfournement** : retourner les baguettes sans lamer, mettre la buée et enfourner.

**Cuisson** : cuire 18-22 minutes à 260°C.