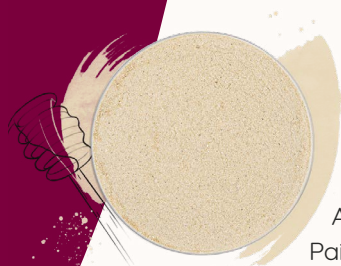


Pão Francês Campasine

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 : 9,5 kg

Terre d'Arômes Campasine® : 0,5 kg

Levure : 0,2 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,4 à 6,6 L

Méthode à 5% de dosage

Température de base : 58°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 8 minutes, ajouter le sel et lancer 6 minutes.
Spirale : 4 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 20 minutes à température ambiante.

Division : en pâtons de 80 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : en petits pains courts et déposer sur plaque moulée.

Apprêt : 1h-1h15 à 25°C.

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : cuire 14-16 minutes à 260°C.