

Pain de campagne rustique

Mélange Topping
et Inclusion

Semoule de blé vêtue

N° 1220

Semoule de blé tendre vêtue fine pour un aspect rustique et croustillant

Autres applications :

Baguette, pain spécial, bun



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 10 kg

Phil Champ d'Arômes Seigle : 0,5 kg

Semoule de blé vêtue : QS

Levure : 0,06 kg

Sel : 0,155 kg

Eau : 6,2 à 6,6 L

Température de base : 62°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes puis autolyse pendant 45 minutes.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 6 minutes avec la levure, ajouter le sel et relancer 6 minutes.
Spirale : 3 minutes avec la levure, ajouter le sel et relancer 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes à température ambiante puis à 4°C la nuit.

Remise à température : laisser les bacs de pâte 30 minutes à température ambiante.

Division : en pâtons de 1,5 kg.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine en format gros pain. Mouiller le dessus du pain, le rouler dans la semoule de blé vêtue.

Apprêt : 1h15-1h30 à 25°C.

Cuisson : lamer, mettre la buée et cuire pendant 45-60 minutes à 240°C.