

Réf. 04814 / 25 kg

Grand Siècle Bio

Farine de blé T65 biologique pour pain de Tradition française

Pour utiliser l'appellation « Pain biologique » en boutique,
la boulangerie doit être certifiée par un organisme agréé



MIE FONDANTE ET TRÈS ALVÉOLÉE

PAIN CROUSTILLANT



3 COUPS DE LAME



À déguster
à tout moment
de la journée

Grand Siècle Bio :

- Baguette de Tradition française biologique
- Croûte dorée, croustillante et farinée (d'après la recette préconisée au dos)
- 71% (+/-2) d'hydratation



Campaillette

• ARTISAN BOULANGER •

Grand Siècle Bio

MÉLANGE

Méthode direct

Pointage en Froid

1 000 g	Campaillette Grand Siècle Bio	1 000 g
700 g (+/- 20 g)	Eau	700 g (+/- 20 g)
30 g en début de 2 ^{ème} vitesse	Bassinage	30 g en début de 2 ^{ème} vitesse
5 min. en 1 ^{ère} vitesse	Fasage	5 min. en 1 ^{ère} vitesse
30 à 60 min.	Autolyse (recommandé)	30 à 60 min.
18 g	Sel	18 g
7 g (+/- 1 g)	Levure	7 g (+/- 1 g)

PÉTRISSAGE

	Batteur/Spirale	
60°C	Température de base	60°C
10 min.	1 ^{ère} vitesse	10 min.
2 min.	2 ^{ème} vitesse	2 min.
	Axe oblique/Artofex	
64°C	Température de base	64°C
15 min.	1 ^{ère} vitesse	15 min.
4 min.	2 ^{ème} vitesse	4 min.
24 à 25°C	Température de pâte	24 à 25°C

FERMENTATION ET FAÇONNAGE

En masse, 2 h avec 1 rabat (60 min. - 1 rabat - 60 min.)	Pointage	60 min. avec 1 rabat
-	Blocage	12 à 14 h à 4°C
350 g	Division	350 g
Allongée avec serrage modéré	Mise en forme	Allongée avec serrage modéré
20 min.	Détente	60 min. Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur
Façonnage manuel, dégazage léger, longueur 47-50 cm Tourne à gris sur couche avec plis serrés	Façonnage	Façonnage manuel, dégazage léger, longueur 47-50 cm Tourne à gris sur couche avec plis serrés
Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse	Fleurage	Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse
30 à 45 min. à 25°C	Aprêt	30 à 45 min. à 25°C

MISE AU FOUR

3 coups de lame	Lavage	3 coups de lame
250°C (+/- 20°C) (Four vif + 15 à 20°C par rapport à une baguette classique)	Température de cuisson	250°C (+/- 20°C) (Four vif + 15 à 20°C par rapport à une baguette classique)
Quantité identique à une baguette blanche	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche
20 à 23 min. environ	Durée de cuisson	20 à 23 min. environ
Sur grille, 30 min.	Ressuage	Sur grille, 30 min.

Ingrédients

Farine de blé*, gluten de blé*

*Issu de l'agriculture biologique

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1 463
Énergie (kcal)	345
Matières grasses (g)	1,8
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	69,1
dont sucres (g)	1,4
Fibres alimentaires (g)	5,8
Protéines (g)	10,3
Sel (g)	0,01

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.