RÉF. 10666 / 25KG

MÉLANGE MEUNIER - **LES PAINS DE CARACTÈRE**

SPÉCIAL CAMPAGNE

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial campagne

LES + PRODUITS

Un pain de campagne incontournable :

- Notes légèrement acidulées issues du mélange de 2 levains : seigle et blé.
- Mie bise, humide et assez alvéolée.
- Croûte brune, épaisse et farinée.

Bonne hydratation (71%).

ASTUCES

Vous pouvez le façonner soit en boule soit en bâtard.

À déguster idéalement avec des plats typés (viandes en sauce, charcuterie) mais aussi avec toutes sortes de fromages de caractère (comté, beaufort...).

SPÉCIAL CAMPAGNE

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial campagne

		Méthode Directe	Pousse Contrôlée
Mélange	**Pain campagne**	1000 g	
	Eau	710 g (+/- 20 g)	
	Sécur' viennoiserie & pains spéciaux	-	10 g
	Frasage	3 min en 1ère vitesse	
	Autolyse	Recommandé : 30 min	
	Sel	16 g	
	Levure	20 g	15 g
Pétrissage	**Batteur / Spirale**		
	Température de base	60°C	58°C
	1ère vitesse	5 min	
	2ème vitesse	4 min	
	Axe oblique / Artofex		
	Température de base	62°C	60°C
	1ère vitesse	5 min	
	2ème vitesse	10 min	
	Température de pâte	24 à 25°C	23 à 24°C
Fermentation et Façonnage	Pointage	30 min	15 min
	Division	Pâtons de 350 g pour les bâtards Pâtons de 500 g et / ou de 2 kg pour les tourtes	
	Mise en forme	Boulage modéré	
	Détente	15 min	
	Façonnage	En bâtards avec des bouts arrondis, tourne à gris sur une couche farinée En boules, tourne à gris dans des bannetons farinés	
	Blocage	-	10 à 15 h à 4°C
	Apprêt	45 min à 25°C	3 h à 22°C
Mise au four	Lamage	Assez profond, en carré	
	Température de cuisson	240°C (+/- 20 g) - Sécher en fin de cuisson.	
	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche.	
	Durée de cuisson	40 à 50 min pour 500 g / 1 h 30 à 1 h 45 pour 2 kg	
	Ressuage	Sur grille	

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

Ingrédients

Farine de **blé**, **gluten de blé**, levain de **blé** désactivé et déshydraté, levain de **seigle** désactivé et déshydraté, germes de **blé** séchés, farine de **seigle**, farine de **blé** malté, malt d'**orge** toasté, agent de traitement de la farine (E300).

Déclaration nutritionnelle
pour 100 g de mélange

Énergie (kJ)	1423
Énergie (kcal)	336
Matières grasses (g)	1,4
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	66,3
dont sucres (g)	0,9
Fibres alimentaires (g)	5,0
Protéines (g)	12,0
Sel (g)	0,02

Visuel non contractuel - Suggestion de présentation - Grands Moulins de Paris SA au capital de 37 232 832 € - Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil