

Réf. 11642 / 25 kg

Aux 2 blés

Préparation pour baguette spéciale



À déguster
à tout moment
de la journée

Baguette Aux 2 blés :

- Contient un mélange de blés durs et de blés tendres
- Croûte dorée et croustillante
- Alvéolage très aéré
- Idéale pour les recettes snacking


Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •

Aux 2 blés

Méthode Directe

Méthode froid bac

MÉLANGE

1000 g	Campaillette Aux 2 blés	1000 g
750 g (75%)	Eau	750 g (75%)
100 g (10% +/-2)	Bassinage	100 g (10% +/-2)
18 g (1.8%)	Sel	18 g (1.8%)
7 g (0.7%)	Levure	7 g (0.7%)

PÉTRISSAGE

1 h	Autolyse	1 h
Batteur/Spirale		Batteur/Spirale
54°C	Température de base	54°C
5 min	1 ^{ère} vitesse	5 min
6 min	2 ^{ème} vitesse	6 min
Axe oblique/Artofex		Axe oblique/Artofex
56°C	Température de base	56°C
5 min	1 ^{ère} vitesse	5 min
12 min	2 ^{ème} vitesse	12 min
À partir du premier tiers de la deuxième vitesse, jusqu'à incorporation complète de l'eau	Bassinage	À partir du premier tiers de la deuxième vitesse, jusqu'à incorporation complète de l'eau
24°C (+/-1°C)	Température de pâte	24°C (+/-1°C)

FERMENTATION ET FAÇONNAGE

2 h à température ambiante avec un rabat après 60 min	Pointage	30 min à température ambiante puis faire un rabat
/	Blocage	24 h à 4°C
300 g	Division	300 g
30 min	Détente	30 min
Manuel ou mécanique, rouleaux desserrés 40 cm. Fleurage avec Aux 2 blés.	Façonnage	Manuel ou mécanique, rouleaux desserrés 40 cm. Fleurage avec Aux 2 blés.
45 min	Apprêt	45 min

MISE AU FOUR

260°C puis 240°C	Température de cuisson	260°C puis 240°C
12 min à 260°C puis 10 min à 240°C	Durée de cuisson	12 min à 260°C puis 10 min à 240°C

Ingrédients

Farine de **blé** dur, farine de **blé**, farine de **blé** dur pré-gélatinisée, **gluten de blé**, levure sèche désactivée, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine (E300).
Farine de blé dur et farine de blé dur pré-gélatinisée : 70 %.
Farine de blé tendre : 29,5 %.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de préparation

Énergie (kJ)	1501
Énergie (kcal)	354
Matières grasses (g)	1,7
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	69,5
dont sucres (g)	2,8
Fibres alimentaires (g)	3,8
Protéines (g)	13,3
Sel (g)	0,04

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