

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%).

Source de protéines et source de fibres.

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 1 ^{ère} vitesse	
	Autolyse	Recommandé : 30 min	
	Sel	16 g	
	Levure	20 g	15 g
Pétrissage	Batteur / Spirale		
	Température de base	60°C	58°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min	
	2 ^{ème} vitesse	4 min	
	Axe oblique / Artofex		
	Température de base	62°C	60°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min	
	2 ^{ème} 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