

# Campagne



# Campagne

## MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

<b>Composants</b>	Blonde-Mix Campagne	1 kg
	Eau (pâte bâtarde)	0,66 à 0,68 l. environ
	Levure	20 à 30 g
<b>Fabrication :</b>		
<b>Pétrissage</b>	5 min en 1 <sup>re</sup> vitesse 6 à 8 min en 2 <sup>e</sup> vitesse	
<b>T° de la pâte</b>	24°C	
<b>Pointage en masse</b>	15 à 20 min	
<b>Division</b>	Division en pâtons	
<b>Façonnage</b>		
<b>Apprêt</b>	45 min	
<b>Cuisson</b>	Dans un four à 220 - 230°C (Laisser sécher four ouvert après obtention de la couleur)	

## FARINE COMPOSÉE POUR PAIN DE CAMPAGNE

### Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Farine de **seigle**, Sel, Issues de **blé**, Huile de palme déshydratée, Levain de **seigle** déshydraté, **Gluten de blé**, Émulsifiant: E472e, Émulsifiant : E322 (lécithine de colza), Émulsifiant : E471, Farine de **blé** malté, Émulsifiant : E322 (lécithine de **soja**), Agent de traitement de la farine : E300, Enzymes: Alpha-amylase, Xylanase.