



## MIXE PAIN CAMPAGNE

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de pain spécial « Campagne »

### INGRÉDIENTS

|                           | <u>Direct</u> | <u>Pousse Contrôlée</u> |
|---------------------------|---------------|-------------------------|
| Mixe                      | 1 kg          | 1 kg                    |
| Eau                       | 620 à 650 g   | 610 à 630 g             |
| Levure                    | 25 à 30 g     | 25 à 30 g               |
| Sel (préconisation AFSSA) | 18 g          | 18 g                    |

### PROCÉDÉ

|                          |  |  |
|--------------------------|--|--|
| <u>T° de base :</u>      | 57°C   | 54°C                                     |
| <u>Pétrissage</u>        | <u>Spiral / Batteur</u>  | <u>Spiral / Batteur</u>                  |
| 1 <sup>ère</sup> vitesse | 7 mn   | 7 mn                                     |
| 2 <sup>ème</sup> vitesse | 5 mn   | 5 mn                                     |
| T° de pâte               | 25°C   | 24°C                                     |
| <u>Pointage</u>          | 30 mn  | 15 mn                                    |
| <u>Division</u>          | Manuelle ou mécanique  |  |
|                          | Bouler légèrement  | Bouler serré                             |
| <u>Repos</u>             | 15 mn  | 10 mn                                    |
| <u>Façonnage</u>         | En bâtard ou en boule  |  |
| <u>Apprêt</u>            | 1 h à 1 h 15 à 25°C/26°C   | Blocage à 2°C<br>Réchauffe 3 h 00 à 18°C |
| <u>Cuisson</u>           | 30 à 40 mn à 240°C suivant le poids des pièces<br>Baisser la T° de 20°C du four au bout de 15 mn |  |