CAMPAGNE CARACTÈRE 50%



Farine élaborée pour pain de campagne de caractère.

Sac de 25 kg ou 10 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Boules / bâtards / couronnes / baguettes.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 500 g de Campagne + 500 g de farine T55 + environ 600 g d'eau + environ 40 g de levure.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Pointage : 15 min.
Apprêt : environ 40 - 50 min.
Cuisson à 240 °C : environ 35 - 40 min selon le poids.

AVANTAGES

Croûte : dorée et croustillante.
Mie : moelleuse et aérée.
Saveur : du caractère apporté par le seigle et le malt d'orge.

Une pâte facile à travailler manuellement et mécaniquement, quelle que soit la méthode de panification mise en œuvre.