



# CAMPAGNARD

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL



TERRAMIE CAMPAGNARD: \_\_\_\_\_ 1 000 g  
EAU (environ) : \_\_\_\_\_ 650 g  
LEVURE : \_\_\_\_\_ 30 g  
PÂTE FERMENTÉE (facultatif) : \_\_\_\_\_ 100 g

*Pétrissage :*

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
Frasage en V1 10 mn en V2	5 minutes en V1 12 mn en V2	4 minutes en V1 6 mn en V2
Température de base 57°C	Température de base 60°C	Température de base 57°C

*Température en fin de pétrissage : 23-24°C*

*Pointage : 20 à 30 minutes*

*Division : Manuelle de préférence ou mécanique*

*Detente : 15 minutes*

*Façonnage : Mettre en boule sur toile, en barquettes ou sur plaques de cuisson*

*Apprêt : 1h à 1h30 minutes en étuve 23-24 °C*

*Cuisson : 40 à 50 minutes pour un pain de 400 g à four chaud 240°C avec buée*



HYDRATER À 60%  
PUIS LORSQUE LA PÂTE SE DÉCOLLE DE LA CUVE,  
BASSINER PROGRESSIVEMENT AVEC L'EAU RESTANTE

*Ingredients :* Farine de blé, farine de seigle, gluten, levain de blé, sel de Guérande, farine d'orge malté torréfié, farine de blé malté, enzymes\* (alpha-amylase, hémicellulase, xylanase), acide ascorbique.

Emulsifiants: lécithine de colza, E471, E472e.

\*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



**RISQUE ALLERGÈNE : contient du gluten.**

Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 332 kcal / 1393 kj	
Matières grasses : 1,7 g	Dont acides gras saturés : 0,6 g
Glucides : 68,7 g	Dont sucres : 0,7 g
Fibres : 3,5 g	Protéines : 13,6 g
Sel : 1,6 g	



WWW.TERRAMIE.COM