



Pain de campagne : un bon pain de tradition

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Farine ordinaire T65	800 g
Farine de seigle noir ou T170	200 g
Aromaferm Efficiency*	40 g
Eau	670 g
Sel	18 g
Eau de bassinage	20 - 50 g



MISE EN ŒUVRE	
Pétrissage (Spirale)	4 min 1 ^{ère} vitesse et 6 min 2 ^{ème} vitesse
Température en fin de pétrissage	25° - 26° C
Pointage	1,5 h à 25° C avec un pliage au bout de 45 min
Division	500 g
Détente	15 - 30 min
Façonnage	Bâtard ou boule
Apprêt	1 h à 25° C
Cuisson	250° C, 30 - 35 min



Conseil : rajouter 200 g de graines pour lui donner plus de caractère. 20 g de sésame, de lin brun, de lin doré, de millet, de pavot et rajouter 100 g d'eau supplémentaire.

* La levure est incorporée au produit, pas besoin d'ajout nécessaire.