

PAIN DE CAMPAGNE

Pour 2500 g de Campagne



1. INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE

2500 g de farine élaborée Campagne 50% Agrano
2500 g de farine T55
3000 g d'eau
200 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.
T°C de la pâte : 25 - 26°C.
Pointage : 15 min.
Apprêt : 40 - 45 min.
Cuisson à 240°C : 35 - 40 min selon poids.