

Campagnard foncée

La farine Campagnard est produite avec du triticale. Cette céréale est un croisement entre le seigle et le blé. L'apport de seigle dans ce croisement donne un pain à l'arôme fin et restant longtemps frais. Le pain Campagnard avec sa croûte croustillante et sa mie légèrement humide est un pain très plaisant.

Notre proposition: une baguette à la française
Depuis des années les boulangers en Suisse romande produisent avec la farine Campagnard un pain léger.

Testez cette spécialité romande en profitant du rapport attractif qualité-prix.
Gâtez vos clients avec cette nouvelle création.

Vos clients apprécieront le goût méditerranéen et deviendront des adeptes de ce pain.



Recette pain campagnard foncée

Farine campagnard foncée N° art. 5431

Déclaration farine	Farine de triticale, farine de blé, gluten de blé, farine de malt d'orge torréfié
Info allergènes de la farine	gluten
Recette	1'500 g de farine campagnard foncée 1'000 g d'eau (22°C) 35 g de sel 40 g de levure 300 g de pâte fermentée
Poids total de la pâte	2'875 g
Préparation	Tous les ingrédients: Mélanger en 1ère vitesse 10 minutes Incorporer 300 g de pâte fermentée Pétrir en 2ème vitesse 2-3 minutes en une pâte souple Veiller à ce que la pâte ne s'échauffe pas au-dessus de 22-24°C <small>Temps de pétrissage pour pétrin à spirale</small> 2 Alternatives avec Levafresh: 850 g d'eau + 150 g de Levafresh avec Panatura: + 50 g de Panatura
Pointage	60-90 minutes
Façonnage	Peser des pâtons de 450 g, façonner en rond, assez serré
Fermentation à la pièce	40-60 minutes
Cuisson	Fariner légèrement les pâtons, entailler 4 fois Cuire avec peu de vapeur dans un four chaud, avec une chaleur décroissante
Temps de cuisson	35-40 minutes

Valeur nutritive 100 g	kcal	kJ	protéine	hydrate de carbone	graisse	fibres alimentaires
Farine	327	1363	14.0 g	65.0 g	2.0 g	4.9 g
Pain	226	946	9.6 g	44.4 g	1.1 g	3.0 g