

PAIN DE CAMPAGNE




Sur Pâte fermentée

SPÉCIAUX

RECETTE :	
Farine COURANTE :	900 gr
Farine de seigle T170 :	100 gr
Eau :	700 ml
Sel :	018 gr
Levure :	005 gr
Pâte Fermentée :	400 gr
TOTAL PÂTE :	2 123 gr



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<p>Pétrissage :</p> <p>Frasage (1^{ère} vitesse) :</p> <p>Autolyse :</p> <p>2^{ème} Vitesse :</p> <p>Consistance / T° pâte :</p>	<p>Température de Base (TB) : 60°c Tous les ingrédients au début.</p> <p>03 minutes</p> <p>Facultatif</p> <p>BATTEUR : 03 minutes SPIRAL : 06 minutes</p>   <p>Axe Oblique : 12' en 2^{ème}</p>  <p>Bâtarde / 24°c</p>
<p>Pointage :</p> <p>Mise en Forme /Détente :</p>	<p>45 minutes à 1H00. (pendant la période de pointage) Préférer des mises en forme courtes pour un façonnage court. 4 Pâtons de 500 gr en boule.</p>
<p>Façonnage :</p>	<p>Formes diverses et variées. (voir au dos de ce document) Préférer mettre à gris sur couche farinée.</p>
<p>Apprêt :</p>	<p>1H30 env. à 24°c.</p>
<p>Enfournement :</p> <p>Durées :</p> <p>Ressuage :</p>	<p>240°c en four à sole.</p> <p>30 à 40 minutes env.</p> <p>Sur grille à T° ambiante.</p>



Ps	P			D	F	F					C	C	C				
----	---	--	--	---	---	---	--	--	--	--	---	---	---	--	--	--	--

RÉALISATIONS :

✓ Le « S » :

Poids : variable (préféré 400 gr)

Longueur : 50 cm env.

Partir d'une baguette fendue.

Plier un tiers du produit sur sa partie haute et l'autre tiers sur sa partie basse.

Poser à gris sur couche farin e.



✓ Le Serpentin :

Poids : variable (préféré 400 gr)

Longueur : 55 cm env.

Partir d'une baguette fendue

Former des zigzags avec le produit.

Une extrémité doit aller dans un sens et l'autre à l'inverse.

Poser à gris sur couche farin e.



✓ La clef (ou torsadé ou vis) :

Poids : variable (préféré 400 gr)

Longueur : 60 cm env.

Partir d'une baguette fendue.

Former une boucle à partir du centre du produit puis torsader les branches.

Poser à gris sur couche farin e.



✓ L'auvergn t :

Poids : variable (de 70 à 600 gr)

Longueur : boule.

Extraire un petit morceau de pâte et l'abaisser finement en disque.

Huiler le contour du disque et le placer sur la boule, enfoncer son centre.

Poser à gris sur couche farin e.



✓ Le B tard/languette :

Poids : variable (préféré 400 gr)

Longueur : 30 cm env

Abaisser 1/3 du produit aussi long que le bâtard.

Huiler les bords de la languette.

Aplatir le centre du bâtard pour maintenir la languette.

Poser à gris sur couche farin e.



✓ Le B tard tressé :

Poids : variable (préféré 400 gr)

Longueur : 30 cm env

Abaisser 1/3 du produit plus long et plus large que le bâtard.

Faire une tresse de 3 ou 4 branches.

Huiler les bords du bâtard et aplatir son centre pour maintenir la tresse en son centre.

Poser à gris sur couche farin e..

