CAMPAGNE PLUS

La boutique

INFOS CONSOMMATEUR

Les principaux ingrédients :

- Farine de blé, farine de seigle, farine d'orge maltée torréfiée, farine de blé torréfié

DÉGUSTATION

- Croûte dorée
- Mie de couleur ocre
- Pointe de seigle

MARIAGE DES SAVEURS

- Avec tous les mets
- Au petit déjeuner
- Au goûter

Depuis 1146

MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines

CAMPAGNE PLUS

Le fournil

Méthode de fabrication

Composition de la farine : Farine de blé, farine de seigle, sel fin (1,8%), farine d'orge maltée torréfiée, gluten de blé, fibres de psyllium, farine de blé torréfié, remoulage de blé tendre, Enzymes : hemicellulases, alpha-amylases, agent de traitement des farines E300

RECETTE

- Campagne plus 1000 g
- Eau 650 à 670 g
- Levure 15 à 20 g

LE PÉTRISSAGE

Spirale / Batteur

- 1ère vitesse 3 - 4 mn
- 2ème vitesse 7 - 8 mn

Axeoblique

- 1ère vitesse 3 - 4 mn
- 2ème vitesse 10 - 12 mn

- Température de la pâte 23 -24°C
- Pointage 30 mn
- Division 350 - 650 gr
- Mise en forme Ronde ou longue
- Détente 15 - 20 minutes
- Façonnage Bâtard ou autres
- Apprêt 1h30 - 2h00

Depuis 1146
MOULIN DE SAURET
Créateur de Farines