

CAMPAGNE



ASPECT

visuel



Beau volume
Belle grigne
Alvéolage très légèrement irrégulier
Mie ambrée

olfactif



Fruité
Levain
Léger Meule Méteil

gustatif



Fruité
Acidulé
Mie fraîche, souple et légère



avantage CONSOMMATEUR

1. Bonne conservation
2. Peut se consommer à tous les repas
3. Idéal pour faire des tartines

Principaux ingrédients

Farine de blé
Farine de seigle

CROUSTILLANT

FRUITÉ, LÉGÈREMENT ACIDULÉ

IDÉAL A TOUS LES REPAS

CAMPAGNE



avantage FOURNIL

1. Adaptable à différents process
2. Facilité de travail
3. Process simple et rapide

DIAGRAMME	DIRECT	POUSSE CONTRÔLÉE
RECETTE		
Farine CAMPAGNE	100 %	100 %
Levure	2,20 %	2 %
Sel	1,8 %	1,8 %
Eau	64 à 68 %	64 à 68 %
PROCESS		
Pétrissage spirale	4 + 6 min. T° pâte : 23/24 °C	4 + 6 min. T° pâte : 21/22 °C
Mise en bac / Pointage	30 à 45 min. à T° ambiante	15 min à T° ambiante
Division / Mise en forme	Pièce de 400 g Boulage	Pièce de 400 g Boulage
Détente	15 min.	10 min
Façonnage	Bâtard ou boule	Bâtard ou boule
Fermentation	Apprêt 45 min à 1h00 en chambre 25 °C	Blocage en chambre à 4 °C pendant 8 à 12h00 puis réchauffe 1h00 à 20 °C
Mise en forme		
Cuisson	25 à 30 min à 240 °C	25 à 30 min à 240 °C



400 route du Moulin
07200 Saint-Maurice-d'Ardèche

Tél. 04 75 37 70 56

contact commercial :
06 78 01 64 54 / 06 87 51 92 11



moulinrieubon.fr