



MAZURKA
« Le Campagne »



Blé Français Certifié BPMF
(Blé pour la meunerie Française)



MODE D'EMPLOI

Fabriqué à partir de blé Français certifié, cette farine particulièrement riche en seigle se travaille facilement même à des hydratations poussées. Elle vous fournira des pains et des batards volumineux et équilibrés.

EN DIRECT	PREPARATION	FERMENTATION CONTROLEE
1000	Farine "Campagne"	1000
650-670	Eau (g)	640-650
5	Levure (g)	3
18	Sel (g)	18
56	Température de base (°C)	54

PETRISSAGE		
Batteur ou Spirale		
1ère vitesse : 5mn		
2è vitesse : 8 mn		
Température Pate : 22-25°C		

15	POINTAGE (mn)	Néant
350	DIVISION (g)	350
10	DETENTE (mn)	10

FACONNAGE		
<i>A la main ou à la façonneuse.</i>		
<i>Formes : baguettes, boules, pavés, batards</i>		

1h30 à 1h45	APPRET	Néant
	BLOCAGE	2 à 3 °C
	RECHAUFFE	1h20 à 1h40

CUISSON		
20 à 24 min à 240°C		

