

qualité, efficacité, simplicité, elle a tout bon!

CAMPAGNE SÉCURITÉ

[MIX PAIN DE CAMPAGNE]



Mix pain avec du levain désactivé pour une saveur légèrement acidulée.

EN PRATIQUE

	PAIN DE CAMPAGNE
Pétrissage	
1 ^{ère} vitesse	3 min
2 ^{ème} vitesse	6 min
Température en fin de pétrissage	23 à 25 °C
Pointage	1 ^{er} pointage : 30 min
Apprêt à 25°C	1h15 environ
Cuisson	230-240°C avec de la buée pendant environ 25 min pour des pains de 300 g et 40 min pour des pains de 500 g
Ingrédients	500 g + 500 g + 620-650 g + 40 g

INGRÉDIENTS

- Farine de blé • Farine de seigle • Sel • Gluten de blé • Levain de blé désactivé déshydraté
- Issues de blé • Farine de blé malté torréfié • Emulsifiant : lécithine
- Farine de malt d'orge • Agent de traitement de la farine : acide ascorbique
- Enzymes : alpha-amylases, hémicellulases

La Parisienne Campagne Sécurité n'autorise pas l'appellation « pain au levain ».

Traces éventuelles d'œufs, lait, soja et sulfites.

A conserver dans un endroit frais et sec.

Code produit : 307653