



Boule campagne

Par Wafaa Lamri-Marhoum

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	500 g
Farine de seigle T130	500 g
Eau	575 g
Puratos Levure Levante	5,4 g
Sel	18 g
Puratos Sapore Alcina	70 g
Puratos Sapore Oberto	10 g
Eau de bassinage	80 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) TB: 65°C	4 minutes en première vitesse (tous les ingrédients). Fermentolyse de 45 minutes. 8 minutes en première vitesse, puis 4 minutes en deuxième en bassinant.
Température de pâte	24/26°C.
Pointage	45 min.
Division / Mise en forme	Boule: 800g / Façonner sans mise en forme puis déposer en baneton.
Détente	15 minutes.
Façonnage	Sans forcer.
Apprêt	Environ 1h à 23°C.
Décors / Coup de lame	Au choix.
Cuisson	250°C pendant 3 min puis four tombant à 230°C. 50 min - 1h.