

Pain de Campagne en couronne Bordelaise

Recette de : Frédéric Bianchi

Ingrédients	Poids en g
Farine de seigle T170	100
Farine de tradition	900
Eau (TB 65°C)	620
Puratos Sapore Olympie CRC	100
Levure	8
Sel	20



sans autolyse

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	8 minutes en 1ère et 6-7 minutes en 2ème
Température de pâte	24°C
Pointage	45 minutes à température ambiante et 12h à 5°C
Division	En boule de 60 g
Façonnage	En couronne Bordelaise avec 8 boules. 1 boule pour le centre et 7 autres pour la couronne
Apprêt	1h30 à 2h, température ambiante
Cuisson	220°C

