

## 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
<b>Puratos Sapore Olympie CRC</b>	100
Levure	8
Sel	20



sans autolyse

### Méthode de travail

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

