

PAIN DE CAMPAGNE

Une recette proposée par
Thomas MARIE



Thomas
Marie
Meilleur Ouvrier de France
BOULANGER

Pour
1
couronne

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE

Farine de tradition française	800 g
Farine de blé T150	100 g
Farine de seigle T170	100 g
Eau	650 g
Sel	25 g
Levure	5 g
Pâte fermentée	150 g
Levain dur	150 g

Fin de pétrissage

Eau de bassinage	QS
------------------	----

MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	56 °C à 60 °C.
Méthode utilisée	Pétrissage amélioré.
Incorporation	Mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Frasage	3 minutes en première vitesse.
Pétrissage	8 minutes en première vitesse et 2 minutes en deuxième vitesse.
Incorporation	Ajouter l'eau de bassinage en filet si nécessaire.
Consistance	Pâte bâtarde.
Température	Pâte à 23 °C.
Pointage	Environ 1 h 30 à température ambiante.
Pesage	7 pâtons de 200 g et 1 pâton de 250 g.
Mise en forme	En boule.
Détente	Environ 20 minutes.
Façonnage	Allonger au rouleau le paton de 250 g. Bouler à nouveau les pâtons de 200 g. Déposer le disque de 250 g dans le fond du banneton à couronne, puis déposer de manière homogène les boules restantes. Découper le centre du disque et replier les languettes sur les boules.
Apprêt	Environ 1 h 30.
Finition	Fariner légèrement le dessus au tamis.
Cuisson	À 250 °C température dégressive, environ 1 heure.
Ressuage	Sur grille.

PLUS DE RECETTES SUR
www.thomas-marie.com



Thomas
Marie

Meilleur Ouvrier de France
BOULANGER

