

## **PAIN DE CAMPAGNE**

Pour 2500 g de Campagne



### **1. INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

2500 g de farine élaborée Campagne 50% Agrano  
2500 g de farine T55  
3000 g d'eau  
200 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.  
T°C de la pâte : 25 - 26°C.  
Pointage : 15 min.  
Apprêt : 40 - 45 min.  
Cuisson à 240°C : 35 - 40 min selon poids.