



## ARTIPAN CAMPA

**Artipan Campa** est un mélange équilibré de farines de blé et de seigle. La mouture est d'un taux d'extraction élevé, ce qui procure au mix une quantité plus élevée de minéraux et fibres provenant des couches extérieures de ces grains de blé et de seigle.

Le goût, l'arôme et la couleur sont forcément soutenus par l'addition de blé naturel et de levain de seigle.

Avec **Artipan Campa** on peut fabriquer des baguettes, ciabattas et autres délicieux pains, grâce à la grande tolérance de ce le mélange.



### Recette

Composition de la pâte	Baguette	Pain	"Campa"
Artipan Campa	1000 g	1000 g	1000 g
Eau	± 650 g	580 à 600 g	± 800 g
Sel	17 g (B) 22 g (FR)	17 g (B) 22 g (FR)	17 g (B) 22 g (FR)
Levure	20 g	20 à 30 g	10 à 15 g

### Méthode de travail

Pétrissage	Baguette	Pain	"Campa"
Type spirale	5 min. lent, 7 à 8 min. vite	3 min. lent, 6 à 7 min. vite	3 min. lent, 8 à 10 min. vite

Température de la pâte	23 à 24 °C	25 à 26 °C	26 à 28 °C
Pointage	± 10 min.	± 20 min.	± 60 min.
Fermentation en boule	± 30 à 40 min.	± 20 min.	± 60 min.
Aprêt	± 120 min.	± 65 min.	± 60 min.
Cuisson	± 20 à 22 min. / 235 °C	± 40 min. / 240 °C	± 40 à 50 min. / 240 °C