

Artipan Campagnard est un mélange bien équilibré de farine de froment et de seigle, d'un taux d'extraction élevé. L'incorporation des couches extérieures du grain de froment (sans le son) dans le mélange donne un type de pain riche en minéraux. Le goût est accentué par une addition de levain naturel.



## Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Campagnard	1000 g	1000 g
Eau	610-630 g	630-670 g
Levure	20 g	25 g
Sel	17 g	22 g

## Méthode de travail

Pétrissage	Campagnard
Type spirale ou batteur Type axe oblique	3 min. lent, 5-7 min. rapide 5 min. lent, 12-16 min. rapide

	Belgique	France
Température de la pâte	: 25-26 °C	24-25 °C
Pointage	: 10-15 min.	10-15 min.
Peser et bouler		
Fermentation en boule	: ± 20 min.	± 20 min.
Façonner	: saupoudrer de fleur de seigle	
Apprêt	: ± 70 min.	± 60 min.
Cuisson	: ± 45 min./235 °C	± 35 min./235 °C