
Pour 1 pâton de 2 500 g

Graines

- Pâte Campagne BIO 2 175 g
- Mélange graines Viron* BIO 165 g
- Eau* 165 g

*Mélanger les graines et l'eau, au minimum 2 heures avant utilisation

Cranberries abricots

- Pâte Campagne BIO 2 175 g
 - Cubes d'abricots secs BIO 165 g
 - Cranberries sèches BIO 165 g
-

Fruits secs et graines

- Pâte Campagne BIO 2 200 g
 - Mélange graines de courge tournesol torréfiées BIO 140 g
 - Cubes d'abricots secs BIO 80 g
 - Cranberries sèches BIO 80 g
-

Pétrissage : (au batteur)

Mettre tous les ingrédients et mélanger en 1^{ère} vitesse
Ensuite, décoller la pâte en 2^{ème} vitesse
Température de pâte : 23°C

Pointage :

60 min
Donner 1 rabat au bout de 30 min puis mise au froid à 3°C (12 à 15 h)

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pesage :

500 g/600 g sans mise en forme

Détente :

20 min

Façonnage :

Tourner à gris dans bannetons farinés

Apprêt :

35/45 min suivant la température ambiante

Cuisson :

Four chaud (Température identique à la Tradition Française) avec buée 10 min.
30/35 min four éteint



campagne
variantes
levain liquide