30/1/2015

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

PAINS FRANÇAIS

Pain de campagne sur pâte fermentée

Ingrédients	
Farine T 55/65	760 g
Farine de seigle	120 g
Farine complète	120 g
Eau	700 g
Sel	18 g
Levure	10 g
P. Fermentée	500 g

Description produit fini

Le pain de campagne est un pain rustique.
Dans la réglementation, la mention « **de campagne** » :
Farine de blé en mélange ou non avec du seigle. La recette, le mode de pétrissage, de fermentation et de cuisson doivent conduire à

- Eviter le blanchiment
- Développer une saveur acidulée
- Prolonger sa « fraicheur »

Progression

Températures de bases : 62/66

Type de pétrin : **batteur**

Température pâte en fin de pétrissage : 23/25

Phases actives

Pétrissage

Frasage 1er Vit 4 mn

Etirage et soufflage 2eme Vit 4 à 5 mn

Balance manuelle ou bascule.

Poids selon catégorie des pièces à produire.

Mise en forme sur planches repose pâtons.

Façonnage ou tourne

Manuel sous différentes formes.

Mise au four

Avec buée.

Phases passives

Pointage : première période de fermentation

- 90 minutes divisées en 2 phases

60 / 70 mn en masse avec rabat (bac ou cuve du pétrin).

20 / 30 minutes en détente (en planches repose-pâtons).

Apprêt : deuxième période de fermentation

- 45 à 60 minutes selon température ambiante à l'abri des courants d'air.

Cuisson : selon poids des pièces et type de four à température dégressive.

- Bâtards 350 g : 25 mn à 240°c
- En bannetons 550 g : 35 mn

Faire sécher four ouvert 5 à 10 mn en fin de cuisson

Diagramme de fabrication 1 case = 15 minutes

P					D			F				C	C	C				