5/2/2015

© FERRANDI, L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE

Le pain de campagne /PVL CAP sur Levain de pâte ou Levain levure

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 »

Éléments de composition

pour ±60petits pains, ±15baguettes, ±12 boulots ou ± 8 pains courts

1,400 kg	Farine T 55/65	(90%) } (100%)
0,100 kg	Farine T 150 (complète, intégrale) ou seigle T 130	(10 %) } (100%)
0,900 kg	Eau	(60 à 63 %)
0,027 kg	Sel	(1,8%)
0,003 kg	Levure boulangère	(0,2%)
2,500 kg	Levain de pâte ou levure	(166 %)
4,930 kg	Masse de pâte finale	

Préparation :
dans un laboratoire de 21/23°C,
pour obtenir une pâte entre 23/25°C
en utilisant un batteur
Appliquer la base de calcul 66°C

- Calculer la température de l'eau
- peser les matières premières.
- préparer la cuve et le crochet

Pétrissage :

- frasage/pétrissage 1re V:8 à10 min (eau+levure+farine+sel+levain)
- consistance bâtarde

Pointage : 3 h à T° ambiante

- 1er rabat après 1h
- 2e rabat après 2h
- +peser après 2h45min
- ++façonner après 3h

+(Division) Peser : mettre en forme sans trop chasser les gaz

- Petit pain : 87 g (350 g/4.)
- Baguette : 350 g.
- Boulot 400 g
- Pain court: 550 g.

++Façonnage :

- suivant la forme désirée
- fariner légèrement les pièces

disposer sur couches ou en bannetons, à gris (clef dessus)

Apprêt : 1h à1H30.

- suivant température du laboratoire
- doublement du volume.
- à l'abri des courants d'air

Mise au four :

- peu de buée avant l'enfournement
- scarifier (lamer),

Cuisson à sole : 240°C ➘ 230 °C

- 15 à 45 min(Suivant grosseur)
- coloration blonde/brune
- croûte ferme au toucher
- résonance lorsque la semelle est frappée du bout des doigts.

Défournement :

- ressuage : débarrasser immédiatement sur grille ou manne.

Conservation : plusieurs jours à l'abri de l'air, enveloppé dans un torchon.

	15	30	45	60	1h			2h			3h			4h			5h			6h		
campagne	P										d	F				C	C	C				