



Accompagne  
tous les mets et plus  
particulièrement les  
plats en sauce, la  
charcuterie et les  
fromages de  
caractère.

# CAMPAGNE

*Ce pain de campagne est un incontournable et est apprécié en toute occasion.  
Il permet d'obtenir un pain au goût traditionnel et de bonne conservation.*



Filière blé  
100% France



Bonnes pratiques  
agricoles



Sans traitement des blés  
après récolte



Traçabilité  
garantie

# CAMPAGNE

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de pain spécial de campagne.

**Ingédients :** Farine de **blé** - Farine de **seigle** - Sel (1,8 %) - Remoulage de **blé** - Gluten de **blé** - Emulsifiant : E472e - Farine de **blé** malté toasté - Farine de **blé** malté - Acidifiant : E270 - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes\* : amylase (**blé**), xylanase (**blé**) et glucose oxydase (**blé**).

**Allergènes :** Céréales contenant du gluten (blé, seigle).

\* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



Conditionnement :  
sac de 25 kg.

| SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES       | VALEURS NUTRITIONNELLES     | Pour 100 g de produit fini |
|------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| <b>SAVEURS</b>                     | <b>VALEURS ÉNERGÉTIQUES</b> | 956 kJ / 228 kcal          |
| Un léger goût de seigle.           | Graisses                    | 1,3 g                      |
| <b>MIE</b>                         | dont acides gras saturés    | 0,2 g                      |
| Un pain à la mie claire et souple. | Glucides                    | 44 g                       |
| <b>CROÛTE</b>                      | dont sucres                 | 1,1 g                      |
| Une croûte épaisse et dorée.       | Fibres alimentaires         | 2,8 g                      |
|                                    | Protéines                   | 7,8 g                      |
|                                    | Sel                         | 1,2 g                      |



| MODE D'EMPLOI                                                               | VERSION CLASSIQUE                                            |                          | VERSION AUTHENTIQUE : goût plus typé |                          |                          |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                                                             | DIRECT                                                       |                          | FROID                                |                          | DIRECT                   |                          |
| <b>RECETTE</b>                                                              |                                                              |                          |                                      |                          |                          |                          |
| <b>MÉLIOR CAMPAGNE</b>                                                      | 1000 g                                                       | 100 %                    | 1000 g                               | 100 %                    | 1000 g                   | 100 %                    |
| Eau                                                                         | 650/670 g                                                    | 65/67 %                  | 640/660 g                            | 64/66 %                  | 750 g                    | 75 %                     |
| Levure                                                                      | 30 g                                                         | 3 %                      | 20 g                                 | 2 %                      | 30 g                     | 3 %                      |
| Mélior Direct & Froid ou Mélior Viennoiseries & Pains Spéciaux (facultatif) | -                                                            |                          | 5 g                                  | 0,5 %                    | -                        |                          |
| <b>DIAGRAMME</b>                                                            |                                                              |                          |                                      |                          |                          |                          |
|                                                                             | 1 <sup>ère</sup> vitesse                                     | 2 <sup>ème</sup> vitesse | 1 <sup>ère</sup> vitesse             | 2 <sup>ème</sup> vitesse | 1 <sup>ère</sup> vitesse | 2 <sup>ème</sup> vitesse |
| Pétrissage**                                                                | Spirale ou batteur                                           | 5 min 4/6 min            | 5 min 4/6 min                        | 5 min 4/6 min            | 5 min 5 min              | 5 min 5 min              |
| Température de pâte en fin de pétrissage                                    | 24/26°C                                                      |                          | 22/24°C                              |                          | 24/25°C                  |                          |
| Pointage                                                                    | 20 min                                                       |                          | 10 min                               |                          | 20 min                   |                          |
| Détente après division                                                      | 20 min                                                       |                          | 20 min                               |                          | 20 min                   |                          |
| Façonnage                                                                   | Boule plate / Bâtard bouts pointus / Baguette bouts arrondis |                          |                                      |                          | Bâtard court             |                          |
| Température de blocage au froid                                             | -                                                            |                          | 2/4°C                                |                          | -                        |                          |
| Apprêt/Réchauffe                                                            | 60/75 min à 22/24°C                                          |                          | 120/150 min à 18°C                   |                          | 60/75 min à 22/24°C      |                          |
| Cuisson**                                                                   | 30/35 min à 220/240°C                                        |                          |                                      |                          | 30/35 min à 220/240°C    |                          |

\*\* Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.