

## «Pain campagne à l'ancienne»

Diamalt «**PanStabil**» disponible chez Pistor Art.N° 551

Diamalt «**DiaLevain**» disponible chez Pistor Art.N° 534

### Ingrédients

1 000 g Eau

1 100 g Farine bise

**125 g «DiaLevain» (levain sec)**

**10 g «PanStabil»**

50 g Flocon pomme de terre (Stocki)

30 g Sel

40 g Levure hs

**2 355 g Poids en pâte**

### Pétrissage

Mélanger tous les ingrédients secs. Puis la levure diluée avec 800 g d'eau. Après 5 minutes ajouter le reste d'eau et faire une pâte bien souple et plastique.

### Pointage

60–90 min.

### Poids des Pâtons

600 g

### Façonnage

Poser la pâte sur une table bien farinée et laisser reposer 10 min. Peser des pâtons de 600 g. façonner et poser les sur des appareils à enfourner. Après fermentation, entailler et cuire.

### Apprêt

20 min., température ambiante

### Cuisson

Température du four 230°C, soupirail ouvert (sans vapeur).

### Temps de cuisson

50–60 min.

### Déclaration produit fini

Farine de froment, eau, levain séché, flocon de pomme de terre, sel, levure, gluten de froment, farine de froment prégélatinisée, émulsifiant lécithine (E322), agent de traitement de la farine acide ascorbique (E300).