



“フランス産100%”の小麦粉が作り出す  
新しいトラディショナル  
マスタークラス

カンパーニュ（田舎パン）

# PAIN DE CAMPAGNE

## Recettes レシピ

		le pourcentage (Bakers%)
Brut de blé T55	800g	80%
SEIGLE T130	200g	20%
水	750g	75%
塩	18g	1.8%
ドライイースト	5g	0.5%

※基本レシピになります。

使用するイースト製品・機材・環境により調整が必要です。



## Brut de blé ブレ T55

タイプ55はまさに万能粉！幅広い種類のパンに使われる基本の小麦粉。フランスのブーランジェリー内のパティスリーアイテムに大活躍の粉でもあります。特にクッキー、サブレ、マドレーヌなどの焼き菓子からタルト、シューまでとにかくマルチに使われています。

灰分 0.55% (±0.06%) | 蛋白質 10.5% (±2.0%)



## SEIGLE セーグル T130 ライ麦粉100%

製粉所から半径80km圏内で栽培された、コニャック地方の豊かなテロワールを感じるフランス原産ライ麦100%使用。フランス独特の風味と濃厚な色合いを持ち、栄養価が高く、全粒由来の高い食物繊維と芳醇な風味、香りを備えた秀逸なライ麦粉。

灰分 1.20~1.50% (±0.2%) | 蛋白質 9.8%

## Méthode 工程

ミキシング	1S / 5min    2S / 6min 生地温度は21~22°C	※スパイラルミキサー使用
一次発酵	45分（必要に応じてパンチ）	条件：温度28°C前後 湿度75~80%
分割	400gに分割	
成形	バタール形に成形	
二次発酵	60分	条件：温度25°C
焼成	250°C / 230°C    約35分焼成	