



CAMPAILLOU

MISCHUNG FÜR RUSTIKALES LANDBROT

Ausgewogene Mischung zur Herstellung von Landbrot



DIE BESONDERE PLUSPUNKTE

› **Beispiel Landbrot:**

- Charakteristisches Brot mit dem guten Geschmack des Roggen-Sauerteigs mit leichter Karamell-Note.
- Braune und sehr luftige Krume.
- Dicke, bemehlte und leicht rissige Kruste.

› **Verfahren mit langer Teigentwicklung (3h):**

- Begünstigt die Entwicklung der Aromen.
- Ermöglicht das gleichzeitige Arbeiten an mehreren Produkten.

› **In dieser Produktreihe das Brot mit der stärksten Wasseraufnahme (80%):**

- Ausgezeichnete Haltbarkeit.

› **Proteinquelle.**



PRAKTISCHE HINWEISE

- Für eine authentische Optik empfehlen wir, es nicht weiter zu formen.
- Ideal zu pikanten und charakteristischen Gerichten (Fleischgerichte, Wurstwaren).
- Passt außerdem perfekt zu allen Käsesorten mit ausgeprägtem Geschmack (Comté, Beaufort...).

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie





CAMPAILLOU

MISCHUNG FÜR RUSTIKALES LANDBROT



1000 g

Campaillou



720 g + 100 g*

Wasser

*Am Ende des Knetprozesses



6-8 g

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



24 g

Salz

Direkte Methode

Gärverzögerung

Kneten



1 Gang: 5 mn
2 Gang: 8-10 mn



1 Gang: 5 mn
2 Gang: 16-18 mn



Abschließende Teigtemperatur:
24-25°C

Teigruhe

2h-2h30

(Zweimal zusammenschlagen)



1h

(Zusammenschlagen)

2-4°C
Über Nacht

Abwiegen

In Blöcke (nicht formen)



In Blöcke (nicht formen)

Zwischengare

20-30 mn

(Optional)



30-40 mn

Backen

250-260°C

(Mit Dampf)

30-35 mn - 500 g



250-260°C

(Mit Dampf)

30-35 mn - 500 g

Zutaten

Weizenmehl - deaktivierter Roggensauerteig getrocknet - Weizengluten - Roggenmehl - Mehlbehandlungsmittel: E300 - Enzyme* (α-amylase - Xylanase).

*Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe, die auf der Verpackung des Enderzeugnisses nicht gekennzeichnet werden.

Nährwertdeklaration pro 100 g Zubereitung

Energie (kJ)	1 473
Energie (kcal)	347
Fett (g)	1,3
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,2
Kohlenhydrate (g)	69,3
davon Zucker (g)	1,0
Ballaststoffe (g)	4,4
Eiweiß (g)	12,4
Salz (g)	0,02



UNIS POUR LE
GOÛT