



OUR RECIPES WITH CAMPAILLOU MIX

Nos recettes avec le mixe Campaillou / Nuestras recetas con el mix Campaillou / Unsere Rezepte mit der Campaillou Zubereitung

Discover our recipe ideas...



Découvrez nos idées recettes... /
Descubra nuestras ideas de recetas... /
Entdecken Sie unsere Ideen von Rezepten...





SHAPED BREAD RECIPE

Recette de pain façonné / Receta de pan forma / Formenbrot-Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Campaillou → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 730 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 10-12 g

Levure fraîche
(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /
Levadura fresca
(reduar por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /
Frische Hefe
(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 6-8 mn



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 14-16 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C



COUNTRY BREAD RECIPE

Recette de pain de campagne / Receta de pan de payés / Landbrot-Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Campallou → 500 g



Or T55 → 500 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 700 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 10-12 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 6-8 mn



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 14-16 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C



COUNTRY TIN LOAVES RECIPE

Recette de pain de mie de campagne / Receta de pan de molde casero / Rustikales Toasbrot Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Campaillou → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 620 g



Sugar / Sucre / Azúcar / Zucker → 30 g



Butter / Beurre / Mantequilla / Butter → 50 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 20-25 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Salt / Sel / Sal / Salz → 18-20 g



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 8-10 mn



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 14-16 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C



TOGETHER FOR
TASTE



RYE SOURDOUGH RECIPE

Recette de levain de seigle / Receta de levadura de centeno / Roggen Sauerteig Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Campailou → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 580 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 1-2 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1^{ère} vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 8-10 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C

Leave this dough overnight (around 8 hours) → 25-30°C /

Laisser la pâte reposer toute la nuit (environ 8 heures) /

Dejar reposar la masa durante la noche (aproximadamente 8 horas) /

Lassen Sie diesen Teig über Nacht (etwa 8 Stunde)

Then, leave the sourdough → at 4°C before using it again /

Ensuite, laissez le levain à 4°C avant de le réutiliser /

Después, dejar la levadura a 4°C antes de reutilizarlo /

Dann lassen Sie den Sauerteig bei 4°C bevor der Wiederverwendung.



TOGETHER FOR
TASTE