

Des Champs

T65 Wheat flour for pain courant français (French bread)



> **Baguette with a rustic flavour.**

- Great taste of rye sourdough*.
- A cream-coloured and fairly open crumb.
- A yellow, crunchy, and lightly flour-dusted crust (if the recipe on the back is followed).

> **A pointed baguette with 3 cuts.**

> **Very good shelf-life.**

> **A source of protein.**

* deactivated sourdough does not allow you to label the product as «pain au levain» (sourdough bread)

Enjoy with:

- Raw vegetables, meat, seafood, and cheese.
- Also ideal for toast (jam, honey, etc.) at breakfast and tea time.

Des Champs



1 000 g

Campaillette Des Champs



650 g

Water



8-10 g

Fresh Yeast
(Divide by 2 when using dry yeast)



18-20 g

Salt

Direct method

Slow fermentation

Mixing



Slow speed: 5 mn
Fast speed: 5-7 mn



Slow speed: 5 mn
Fast speed: 12-14 mn



Final dough temperature:
24-25°C

1st fermentation

10-20 mn



10-20 mn

Pre-shaping

330-350 g
Short pre-shaping



330-350 g
Short pre-shaping

Resting time

10-20 mn



10-20 mn

Final shaping

Baguettes



Baguettes

Slow fermentation

/



2-4°C
Overnight

Proving

25°C
1h15-1h30



10°C
4-5 h

Baking

240-250°C
(With steam)
16-18 mn



240-250°C
(With steam)
16-18 mn

Ingredients

Wheat flour - Dehydrated and deactivated **rye** sourdough -
Wheat gluten - Flour treatment agent : E300 -
Enzymes* (α-amylase - Xylanase).

**The enzymes are processing aids which are
not declared on the labels of final products.*

Nutrition declaration

per 100 g of flour

Energy (kJ)	1 423
Energy (kcal)	336
Fat (g)	1,2
of which saturates (g)	0,2
Carbohydrate (g)	68,6
of which sugars (g)	0,7
Fibre (g)	3,8
Protein (g)	10,7

Contains negligible amounts of salt.



TOGETHER FOR
TASTE

OUR RECIPES WITH DES CHAMPS FLOUR

Nos recettes avec la farine Des Champs / Nuestras recetas con el harina Des Champs / Unsere Rezepte mit der Des Champs Mehl

Discover our recipe ideas...



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



May differ from photo - Serving suggestion - Grands Moulins de Paris SA au capital de 4 416 816 € -
Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil - 03/2018 - V1 - IPNS



TOGETHER FOR
TASTE

COUNTRY BREAD RECIPE

Recette pour pain de campagne / Receta para el pan camposino / Landbrot Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Campaillette Des Champs → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 700 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 6-8 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 → 5-7 mn



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

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 12-14 mn



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



TOGETHER FOR
TASTE

PIZZA DOUGH RECIPE

Recette de pâte à pizza / Receta de masa para pizza / Pizzateig Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Campaillette Des Champs → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 500 g



Olive oil / Huile d'olive /
Aceite de oliva / Olivenöl → 60 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 4-6 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 → 3-5 mn



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

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 10-12 mn



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

Resting time:

Détente / Tiempo de reposo / Zwischengare

Overnight 2-4°C before using / Toute la nuit à 2-4°C avant utilisation / Durante noche a 2-4°C antes de su uso / Über Nacht bei 2-4°C vor Weiterbearbeitung



TOGETHER FOR
TASTE

SANDWICH RECIPE

Recette pour sandwich / Receta de sándwich / Sandwich-Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Campaillette Des Champs → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 670 g



Fresh yeast
(divide by 2 when using dry yeast) / → 8-10 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 → 5-7 mn



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

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 12-14 mn



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



TOGETHER FOR
TASTE

BISCUIT RECIPE

Recette de biscuits / Receta de galleta / Biskuit-Rezept

Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Campaillette Des Champs → 1000 g



Butter / Beurre /
Mantequilla / Butter → 500 g



Sugar / Sucre / Azúcar / Zucker → 500 g



Egg yolk / Jaune d'œuf /
Yema de huevo / Eigelb → 160 g



Baking powder / Levure chimique /
Levadura en polvo / Backpulver → 20 g



Vanilla / Vanille / Vainilla / Vanille
(optional, optionnel, opcional, fakultativ)



Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten

Fast speed / 2^{ème} vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 3 mn

Mix soft butter with sugar and egg yolk. /
Mélangez le beurre mou avec le sucre et le jaune d'œuf. /
Mezcle la mantequilla suave con azúcar y yema de huevo. /
Weiche Butter mit Zucker und Eigelb mischen.



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

Add flour, baking powder and vanilla. /
Ajouter la farine, la levure chimique et la vanille. /
Agregue la harina, la levadura on polvo y la vainilla. /
Mehl, Backpulver und Vanille hinzufügen.



TOGETHER FOR
TASTE