

Cahier des charges pour le « Pain de campagne industriel » dans le cadre du Concours Général Agricole

I. Désignation du produit

Le *pain de campagne industriel* est un produit évoquant la rusticité du pain français. Sa fabrication implique l'utilisation d'une farine de panification ou d'une farine bise ou d'un mélange de ces farines avec addition ou non de farine de seigle.

Présentation générale

STADE	CARACTÉRISTIQUES
Matières premières utilisées.	Une farine de blé et de seigle 100% Français et/ou de méteil
	Autres ingrédients limités à l'eau potable, au sel, au levain et à la levure de panification dans la limite de 1,5 %.
Fabrication.	Le pétrissage est conduit de manière à éviter le blanchiment de la pâte.
	La fermentation est amorcée par un apport volontaire de levure de boulangerie associée à un levain ou levain de pâte.
	Elle est conduite de façon à développer une saveur légèrement acidulée et à obtenir une plus longue conservation.
	Une mie caractéristique du pain de campagne est recherchée, avec une couleur typée et un alvéolage régulier.
	La teneur en sel doit être de 1,3 grammes de sel pour 100 grammes de pain courant (recommandation de l'accord collectif sur les pains spéciaux et raisonner sur des teneurs en pain cuit)
	Règles d'hygiène de fabrication strictes.
Produit fini.	Chaque candidat devra produire et présenter 2 échantillons de pain de campagne industriel précuit surgelé. (Pour cuisson à l'EBP le jour de la présentation du jury).
	Une dimension de 30cm (+ ou - 2cm, en forme de bâtard)
	Poids entre 250 et 450 grammes
	Le pain sera lamé.
	Caractéristiques organoleptiques : - évaluation des produits par une grille de notation.