



baguette T80

Fermentation

Longue au levain

Mie

Mie très alvéolée

Croûte

Fine et croustillante

A savourer

A tout moment de la journée et avec tous les mets

Dégustation

Une baguette de caractère, à la croûte caramélisée et aux saveurs de fruits secs

Recette sur levain liquide

Pour 20 baguettes

• Farine de meule T80 BIO	3 600 g
• Eau (75% H2O)	2 700 g
• Levain liquide (20%) BIO	720 g
• Levure (0,5%)	18 g
• Sel	72 g

Recette sur levain naturel

Pour 20 baguettes

• Farine de meule T80 BIO	3 500 g
• Eau (75%)	2 625 g
• Levain naturel BIO	520 g
• Sel	64 g
• Levure (0,5%)	18 g

Faire une autolyse de 30 min de la farine et de l'eau

Pétrissage : (au batteur)

TB = 56 – 58°C

10 min en 1^{ère} vitesse

1 à 2 min en 2^{ème} vitesse

Température de pâte : 23°C

La pâte doit se détacher de la cuve

Pointage :

1 h en bac

Dans cette heure faire 2 rabats

(30 min 1^{er} rabat + 30 min 2^{ème} rabat)

Ensuite mettre au froid à 3°C

Réchauffe :

1 h à température ambiante

Pesage :

350 g avec mise en forme

Détente :

20 min

Façonnage :

Façonneuse légèrement dessérée (rouleaux de laminage ouverts)

Mise sur couche farinée

Apprêt :

35/45 min suivant température ambiante

Cuisson :

Soudure dessus, pas de coup de lame

Four à température chaud, environ

22/23 min