

Baguette

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Grand Arôme

N° 1103

Malté, avec des notes de cacao et de noisette

Autres applications :

Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,8 kg

Sel : 0,18 kg

Terre d'Arômes Blé Grand Arôme : 0,2 kg

Eau : 6,8 L

Levure : 0,1 kg

Méthode à 2% de dosage

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes puis autolyse pendant 30 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 6 minutes, ajouter le sel et relancer 6 minutes.
Spirale : 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en pâtons de 330 g pré-formés.

Détente : 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine en format baguette.

Apprêt : 1h-1h15 à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : 20-22 minutes à 240°C.