

# Baguette campagnarde

Levain déshydraté  
Terre d'Arômes



## Épeautre Bio

N° 1108

Fruité, avec des notes d'amande et de noisette

Autres applications :

Pain épeautre, brioche, pain spécial



## INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 9,6 kg

Sel : 0,18 kg

Terre d'Arômes Épeautre Bio : 0,4 kg

Eau : 6,4 à 7 L

Levure : 0,1 kg

## Méthode à 4% de dosage

**Température de base** : 60°C.

**Pétrissage** :

- **Première vitesse** : 5 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.

**Détente** : laisser reposer 20 minutes.

**Façonnage** : manuel ou machine en format baguette.

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

**Enfournement** : fariner, lamer en polka puis enfourner.

**Cuisson** : 18-20 minutes à 240°C (sole) et 260°C (voûte).

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.  
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.