Baguette au levain 100% Bio
Pour environ !50 baguettes



1. ***INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE***

10000 g de farine T80 Bio
6500 g d'eau
1000 g de Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano
160 g de sel
100 g de Levure fraîche biologique Bioréal Agrano

Autolyse : 15 min.
Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.
T°C de la pâte : 25°C.
Pointage en bac (T°4°C) : 15 – 20 h.
Poids des pâtons : 350 g.
Détente : 30 min.
Apprêt : 60 – 75 min.
Cuisson à 260°C décroissante : 25 min.