

Baguette au levain en direct
Pour 25 baguettes



1. **RECETTE**

4500 g de farine T55
3100 g d'eau
700 g de Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano
90 g de sel
60 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
T°C de la pâte : 28 - 30°C.
Pointage : 120 min.
Poids des pâtons : 300 g.
Fermentation intermédiaire : 20 min.
Apprêt : 45 - 50 min.
Cuisson à 260°C décroissante : 25 min.