

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'un pâte lisse et homogène.

T°C de la pâtre : 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.