

Baguette de Tradition Française T80
Pour environ !40 baguettes



1. INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE

800 g de Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano

8000 g de farine de Tradition Française T80

5600 g d'eau

50 g de levure

140 g de sel

Frasage (eau+farine) : 5 min en 1ère vitesse.

Autolyse : 30 min.

Pétrissage selon matériel : Ajouter la levure et le levain, 5 min en 1ère vitesse, ajouter le sel, 2 min en 1ère vitesse puis 1 min en 2ème pour décoller la pâte.

Pointage cuve : 15 min (T° de la pâte : 25°C).

Pointage bac : 30 min à T° ambiante, puis 12 à 15 heures à 4°C.

Température de la pâte : 24°C +/- 1°C.

Division : Pâtons de 350 g à préformer.

Détente : 45 min environ.

Façonnage : Baguettes.

Apprêt : 90 min à 22°C.

Cuisson à 260°C : 22 min environ.