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.