

Baguette au levain Nutri Bio
Pour environ 160 baguettes



1. INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE

1000 g de farine T150 Bio
9000 g de farine T80 Bio
6800 g d'eau
1000 g de Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano
160 g de sel
70 g de Bioréal - Levure fraîche Bio 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 heures.

Poids des pâtons : 300 g.

Détente : 30 - 45 min.

Apprêt : 75 min.

Cuisson 260°C décroissante : 25 min.