Baguette l’Agra-graines
Pour environ !55 baguettes



1. ***LEVAIN GRAINES***

   800 g de Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano
   800 g de graines (sésame, lin pavot, millet)
   700 g de graines torréfiées (sésame, lin, pavot, millet)
   1600 g d’eau chaude 55°C

   Mélanger et conserver à 20°C pendant 12 à 15 heures.

2. ***INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE***

   8000 g de farine T65 Bio
   5400 g d’eau
   160 g de sel de guérande
   80 g de Levure fraîche biologique Bioréal Agrano

   + le levain graines

   Pétrissage (selon matériel) : Jusqu’à obtention d’un pâte lisse et homogène.
   T°C de la pâte : 24°C.
   Pointage bac : 30 min à 20°C et 8h à 11°C.
   Poids des pâtons : 300 g.

Détente : 20 min.
Apprêt : 75 min.
Cuisson à 240°C décroissante : 25 min.