

Baguette au Maïs et aux Graines de Tournesol
Pour !5000 g de Maïsano OU !10000 g de Mexicain



1. **DIRECT**

5000 g de farine élaborée Maïsano 50% Agrano + 5000 g de farine T55
OU
10000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

5000 g d'eau
350 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
T°C de la pâte : 24 - 26°C.
Pointage bac : 20-30 min.
Poids des pâtons : 350 g.
Apprêt : 30 à 40 min environ.
Cuisson à 240-250°C : 25 min à 35 min environ selon le poids.

2. **DIFFÉRE FAÇONNÉ**

5000 g de farine élaborée Maïsano 50% Agrano + 5000 g de farine T55
OU

10000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

5000 g d'eau

120 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.

T°C de la pâte : 24 - 26°C.

Pointage bac : 20-30 min.

Poids des pâtons : 350 g.

Blocage au froid : Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel.

Cuisson à 240-250°C : 25 min à 35 min environ selon le poids.

3. **DIFFÉRÉ BAC**

5000 g de farine élaborée Maïsano 50% Agrano + 5000 g de farine T55

OU

10000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

5000 g d'eau

120 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.

T°C de la pâte : 24 - 26°C.

Pointage bac : 20-30 min.

Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis.

Blocage au froid : 5 - 8°C / 12 à 24 heures.

Poids des pâtons : 350 g .

Cuisson à 240-250°C : 25 min à 35 min environ selon le poids.