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. ***DIFFÉRÉ 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.