

 **AGRANO**

# *Bio Artisette Graines*

Baguette biologique aux graines de lin et tournesol

Farine élaborée  
100%



# Bio Artisette Graines

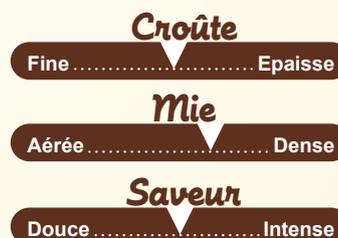
Un mélange de farines de blé, de seigle et de graines de lin, tournesol et sésame ainsi que de millet biologiques pour réaliser des baguettes à la croûte craquante et dorée qui renferment une mie claire, bien alvéolée et riche en graines. Une saveur particulière et unique de froment, réhaussée des notes toastées des graines.



Produit	Réf.	Poids
Bio Artisette Graines 100%	1-42-008944	10 kg

## Avantages

- Des résultats réguliers et homogènes dans les différentes méthodes de travail,
- Une pâte facile à travailler, non collante, pour une polyvalence de façonnage.



## Mise en œuvre

Recette	Direct	Différé	
		Façonné	Bac
Bio Artisette Graines 100%	1000 g	1000 g	1000 g
Eau	650 g environ	650 g environ	650 g environ
Levure	30 - 40 g	8 - 12 g	8 - 12 g
Pétrissage selon matériel	Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve		
Température de la pâte	24 - 26°C	24 - 26°C	24 - 26°C
Pointage bac	20 - 30 min	20 - 30 min	20 - 30 min
Poids des pâtons	Baguette : 350 g		Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis
Blocage au froid	-	Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel	5 - 8°C 12 à 24 heures
Apprêt	60 - 90 min		
Poids des pâtons	-	-	Baguette : 350 g
Cuisson à 240 - 250°C	25 min environ selon le poids		

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

## L'astuce saveur

Pour un goût plus prononcé, rouler les pâtons humidifiés dans la farine élaborée Bio Artisette Graines 100% avant l'apprêt.

## L'astuce snacking

Grâce à ses notes toastées et son craquant, les baguettes façonnées avec la farine élaborée Bio Artisette Graines 100% permettent de réaliser des sandwiches ou tartines espagnoles avec un filet d'huile d'olive, du jambon cru, des tomates confites et du basilic.



fédère les marques

