

Baguette au levain 100% Bio
Pour environ 150 baguettes



1. INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE

10000 g de farine T80 Bio

6500 g d'eau

1000 g de Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano

160 g de sel

100 g de Levure fraîche biologique Bioréal 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 h.

Poids des pâtons : 350 g.

Détente : 30 min.

Apprêt : 60 - 75 min.

Cuisson à 260°C décroissante : 25 min.