

Baguette au levain 100% Bio Pour environ 50 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 $(T^4^\circ C)$: 15 - 20 h.

Poids des pâtons : 350 g.

Détente : 30 min. Apprêt : 60 - 75 min.

Cuisson à 260°C décroissante : 25 min.