

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.