

Baguette Bio aux graines de lin et tournesol  
Pour 1000 g d'Artisette Graines



### 1. **DIRECT**

1000 g de farine élaborée Artisette Bio aux Graines Agrano  
650 g d'eau  
30 - 40 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 : Baguette de 350 g.  
Apprêt : 60 - 90 min.  
Cuisson à 240 - 250°C : 25 min environ selon poids.

### 2. **DIFFÉRE FAÇONNÉ**

1000 g de farine élaborée Artisette Bio aux Graines Agrano  
650 g d'eau  
8 - 12 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.  
Blocage au froid et apprêt : Selon la méthode de travail et le matériel.  
Cuisson à 240 - 250°C : 25 min environ selon poids.

### 3. **DIFFÉRÉ BAC**

1000 g de farine élaborée Artisette Bio aux Graines Agrano  
650 g d'eau  
8 - 12 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 pendant 12 à 24 heures.  
Poids des pâtons : Baguette de 350 g.  
Cuisson à 240 - 250°C : 25 min environ selon poids.