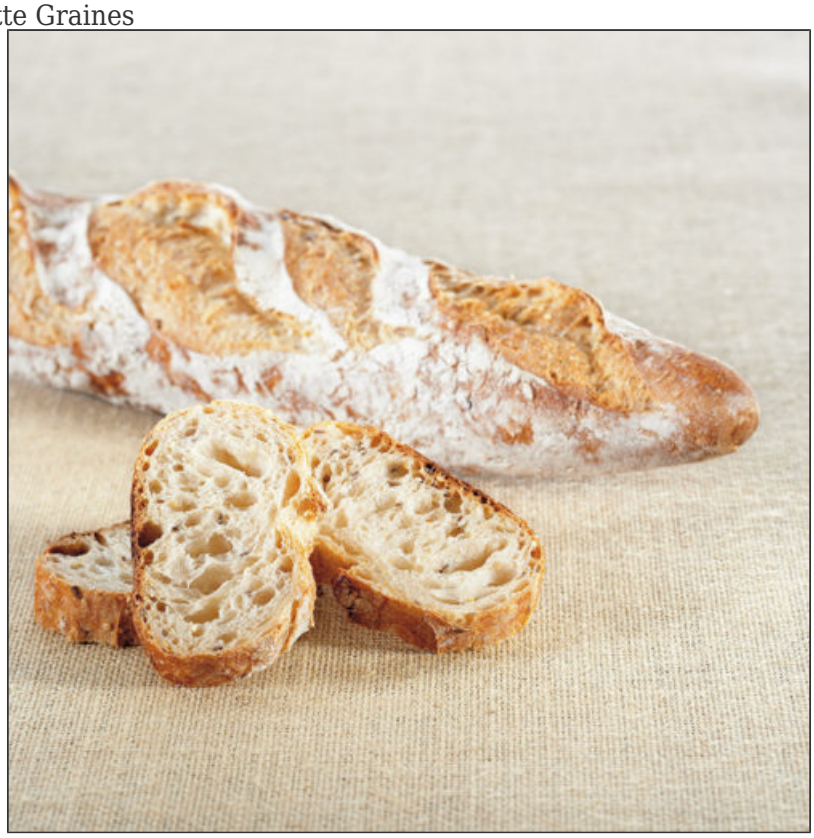
Baguette Bio aux graines de lin et tournesol
Pour 1000 g d'Artisette Graines



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. ***DIFFÉRÉ 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 méhode 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.