

Baguette au levain en direct  
Pour 25 baguettes



## 1. **RECETTE**

4500 g de farine T55  
3100 g d'eau  
700 g de Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano  
90 g de sel  
60 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.  
T°C de la pâte : 28 - 30°C.  
Pointage : 120 min.  
Poids des pâtons : 300 g.  
Fermentation intermédiaire : 20 min.  
Apprêt : 45 - 50 min.  
Cuisson à 260°C décroissante : 25 min.