

Baguette Respectus Panis
Pour !20 baguettes



1. **PÉTRISSAGE**

4000 g de farine Native T80

2800 g d'eau

52 g de sel

6 g de levure

142 g de **Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano**

Fraser la farine et l'eau. Réaliser une autolyse de 30 minutes. Ajouter le sel, la levure, le levain. Mélanger au pétrin à spirale pendant 4 minutes après frasage.

2. **POINTAGE**

Faire un rabat à 15 minutes. Laisser reposer en masse pendant 16 heures à 10°C.

3. **PESAGE**

Découper des pâtons pesés à 350 g.

4. DÉTENTE

Laisser détendre pendant 3 minutes. Façonner en baguette.

5. APPRÊT

Observer un apprêt de 45 minutes. Bloquer minimum 10 minutes à 10°C avant la mise au four.

6. CUISSON

Enfourner à 260°C pendant 21 minutes.