

Baguette Respectus Panis



1. **PÉTRISSAGE**

1000 g de farine de blé T65
680 g d'eau
15 g de sel
10 g de Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano

Incorporer délicatement l'eau à la farine. Ajouter le sel et le levain liquide. Mélanger au pétrin à spirale pendant 5 minutes.

2. **POINTAGE**

Laisser reposer en masse pendant 1 heure. Effectuer 3 rabats. Laisser fermenter en masse pendant 16 heures à 18°C.

3. **PESAGE**

Découper des pâtons pesés à 350 grammes. Laisser détendre pendant 30 minutes.

4. **FAÇONNAGE**

Façonner en baguette. Observer un apprêt de 30 minutes. Donner 5 coups de lame.

5. **CUISSON**

Enfourner à 270°C pendant 20 minutes.