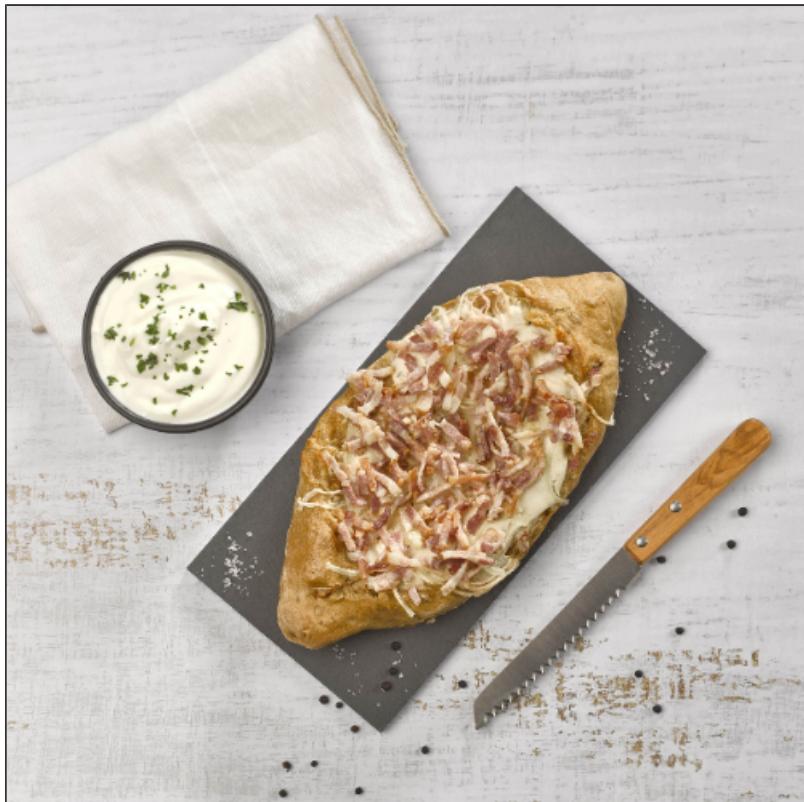


Crok'baguette Alsacien



## 1. **MISE EN OEUVRE**

1000 g de **Maïsano 50%**

1000 g de Farine T55

1000 g d'eau

80 g en direct ou 40 g en différé de levure

OU

2000 g de **Tournesol 100%**

1100 g d'eau

80 g en direct ou 40 g en différé de levure

Pétrissage jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve

Température de la pâte : 24-26°C

Pointage : 20 - 30 minutes

Façonner les pâtons en demi-baguettes, puis mettre en pousse environ 30 min. Placer 4 pâtons par plaque 40 x 60 cm puis lamer toute la longueur en écartant légèrement la pâte. Garnir le centre avec les ingrédients de votre choix. Cuire à 200°C 25 à 35 minutes.

## **2. POUR LA GARNITURE**

Crème épaisse assaisonnée  
Oignons émincés  
Lardons fumés

Décorer à volonté avec ces garnitures originales.