

Baguette l'Agra-graines  
Pour environ 155 baguettes



## 1. **LEVAIN GRAINES**

800 g de Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano  
800 g de graines (sésame, lin pavot, millet)  
700 g de graines torréfiées (sésame, lin, pavot, millet)  
1600 g d'eau chaude 55°C

Mélanger et conserver à 20°C pendant 12 à 15 heures.

## 2. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

8000 g de farine T65 Bio  
5400 g d'eau  
160 g de sel de guérande  
80 g de Levure fraîche biologique Bioréal Agrano  
+ le levain graines

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.  
T°C de la pâte : 24°C.  
Pointage bac : 30 min à 20°C et 8h à 11°C.  
Poids des pâtons : 300 g.

Détente : 20 min.

Apprêt : 75 min.

Cuisson à 240°C décroissante : 25 min.