

Baguette Panevero
Pour environ 60 baguettes



1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

10000 g de farine T55
6000 g d'eau
1500 g Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano
200 g de sel
60 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.
T°C de la pâte : 29 - 31°C.
Pointage (T° ambiante / 25°C) : 16 - 20 heures.
Poids des pâtons : 300 g.
Apprêt : 20 min.
Cuisson à 290°C décroissante : 25 min.