

# Baguette Golden 6 CL

## INGREDIENTS

Farine courante	1000 g
Eau	650 g
Sel	20 g
Levure	10 g
<b>Softgrain Golden 6 CL</b>	420 g



## METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1ère vitesse et 7 minutes en 2ème. Ajouter le Softgrain 30 secondes en 1ère vitesse et 3 minutes en 2ème.
Température de pâte	24°C.
Pointage	30 minutes puis un rabat et 12 heures à 4°C.
Division / Mise en forme	350 grammes.
Repos	30 minutes.
Façonnage	Baguette pointue.
Apprêt	1 heure à 25°C.
Décor/coup de lame	Légèrement fariné et un coup de lame.
Cuisson four à sole	20 minutes à 250°C.