

BAGUETTE O-TENTIC BIO

Par Loïc Lafonte

INGRÉDIENTS

Farine de tradition Bio	1 000 g
Puratos O-tentic Bio	40 g
Eau (TB° 57°C)	650 g
Sel	18 g
Eau de bassinage	30 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Frasage	Mélanger l'eau, la farine et l'O-tentic pendant 5 minutes en première vitesse.
Repos	30 à 45 minutes.
Pétrissage spirale	Avec le sel, pendant 10 minutes en première vitesse puis 2-3 minutes en deuxième en bassinant.
Température de pâte	24-25°C.
Pointage	± 60-80 minutes en masse.
Division	350 g.
Détente	± 45 minutes.
Mise en forme	Façonnage baguette sans serrer, déposer sur une couche bien farinée.
Apprêt	2 heures à température ambiante.
Cuisson	Mettre la clé vers le haut à l'enfournement. Four à sole 245°C avec buée pendant ± 20 minutes.

