

Baguette Senta Tempo Bio

INGREDIENTS

Farine T65 Bio	1000 g
Senta Tempo Bio	100 g
Eau TB 60	620 g
Levure Levante	10 g
S500 Bio	20 g
Sel de Guérande	10 g
Bassinage	50 g



Autolyse : 5mn en 1ère farine eau et Senta BIO , 30mn

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	8min en 1ère 2min en 2ème
Température de pâte	26°C
Pointage	20mn en masse
Division/mise en forme	350g /bag ou gros pain 3kg
Repos	20 min
Façonnage	Sur toile fariné
Apprêt	Toute la nuit à 8/9 °C
Décors	Coup de lame à définir et pochoir
Cuisson	20/22min à 245°C avec buée pour bag