



Baguette Signature Oberto

Par Wafaa Lamri-Marhoum

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	1000 g
Puratos Sapore Oberto	20 g
Eau	670 g
Puratos Levure Levante	5 g
Sel	18 g
Eau de Bassinage	50 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	8 minutes en première vitesse, 4 minutes en deuxième vitesse.
Température de pâte	25°C.
Pointage	Un rabat après 1h puis 12h à 4°C.
Division / Mise en forme	350 g.
Repos	30 min.
Façonnage	Baguette.
Apprêt	1h à 25°C.
Décors / Coup de lame	Fariner avec 5 coups de lame.
Cuisson	22 min à 255°C.

Inspirations rustiques

Pains à la coupe

Déclinaisons créatives

Viennoiserie et snacking