

# BAGUETTE SIGNATURE

Par : Loïc Lafonte

## INGRÉDIENTS

Farine courante T65	1000 g
Eau (TB 54°C)	550 g
<b>Puratos O-tentic Adagio</b>	<b>40 g</b>
Sel	20 g
<b>Puratos SAPORE Oracolo</b>	<b>200 g</b>
Eau de bassinage	50 g

## COMMENTAIRES

Adapter le bassinage en fonction de la qualité de la farine.

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Frasage	Mélanger tous les ingrédients sauf le sel 5 mn en 1 <sup>ère</sup>
Pétrissage (spirale)	Ajouter le sel puis 8 mn en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 1-2 mn en 2 <sup>ème</sup> vitesse si besoin.
Température de pâte	± 23-24°C
Pointage	Faire un rabat puis laisser 30 mn à température ambiante et mettre à 3°C pendant 12 heures minimum.
Division / Mise en forme	Sortir la pâte pour qu'elle reprenne en température (10-15 mn environ). Détailler en pâtons de 330g et mettre en forme.
Repos	± 30-45 mn minimum.
Façonnage	Baguette
Apprêt	± 45 mn à 1H à 26°C
Décors / Coup de lame	Fariner légèrement et scarifier avec un coup de lame.
Cuisson	± 20-24 mn à 250°C

