

Baguette

Softgrain Ancient

INGREDIENTS

Farine courante	1000 g
Eau	650 g
Sel	20 g
Levure	10 g
Softgrain Ancient	420 g



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans le Softgrain Ancient, 4 mn en 1ère vitesse et 7 mn en 2ème. Ajouter le Softgrain 30 sec en 1ère vitesse et 3 mn en 2ème.
Température de pâte	24°C.
Pointage	30 minutes puis un rabat et 12 heures à 4°C.
Division	350 grammes.
Repos	30 minutes.
Façonnage	Baguette pointue.
Aprêt	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.