

Baguette Softgrain 5 Bio



INGRÉDIENTS

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Farine de Tradition Française | 1000 g |
| Sel | 18 g |
| Eau TB 68 -70 | 680 g |
| Eau de bassinage | 20 - 40 g |
| Levure | 8 g |
| Puratos Softgrain 5 Bio CL | 425 g |

Autolyse 30 minutes avec la farine, l'eau et la levure. Ajouter le sel, l'eau de bassinage et le Softgrain dans un second temps

METHODE DE TRAVAIL

| | |
|-----------------------------|---|
| Pétrissage (spirale) | 10 minutes en 1 ^{ère} et 4 minutes en 2 ^{ème} vitesse |
| Température de pâte | 24°C |
| Pointage | 30 à 45 minutes avec un rabat si besoin |
| Division / Mise en forme | 350g forme navette |
| Repos | 30 minutes |
| Façonnage | Baguette type tradition |
| Apprêt | 45 minutes à 26°C puis mise au froid 2°C 20 minutes |
| Décor/coup de lame | Farinée un coup de lame |
| Cuisson four à sole | 20 à 22 minutes à 260°C |