



La baguette toastée

Façon 10 Pains

1 Pétrin

INGRÉDIENTS :

Mélange Saveurs Toastées

Puratos Créa'Plus Saveurs Toastées 200 g

Eau 120 g

Ingrédients Pain

Farine T65 1000 g

Eau 650 g

Sel 18 g

Levure 8 g

Bassinage 30 g

Mélange Saveurs Toastées 320 g

TOTAL 2026 g

COMMENTAIRES :

Faire le mélange **Créa'Plus Saveurs Toastées** et eau au préalable.

MÉTHODE DE TRAVAIL :

Autolyse

Faire une autolyse avec la farine et l'eau puis laisser 45 minutes.

Pétrissage (spirale)

Pétrir tous les ingrédients 10 minutes en 1^{ère} vitesse puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte

24°C.

Pointage

20 minutes à température ambiante puis faire un rabat et mettre à 4°C jusqu'au lendemain.

Division

330g.

Repos

40 min à température ambiante.

Façonnage

En baguette.

Apprêt

Entre 1h et 1h30 à température ambiante.

Décors / Coup de lame

5 coups de lame.

Cuisson

Environ 20 minutes à 250°C au four à sole.

