

Baguette Topaze

Ingrédients	Poids en g
Farine de tradition T65	1000
Eau	650
Puratos Sapore Ascanio CRC	150
Sapore Graindesign Topaze	300
Levure fraîche	7
Sel	17
Eau de bassinage	50



Méthode de travail

Préparation des graines	Faire tremper les graines avant pétrissage à raison de 20% de graines et 10% d'eau chaude. Commencer par faire une autolyse des farines avec l'eau et attendre 30 minutes.
Pétrissage	Après autolyse, mettre tous les ingrédients sauf les graines dans la cuve. Pétrir 10 minutes en 1ère vitesse puis 3 minutes en 2ème vitesse. Ajouter les graines trempées à la fin du pétrissage.
Pointage	Après 30 minutes de pointage faire un rabat. Laisser à nouveau pointer 15 minutes puis mettre au froid à 4°C.
Division / Mise en forme	Diviser en pâton de 330 g puis faire une mise en forme relativement serrée.
Détente	20 minutes
Façonnage	Façonner en forme de baguette.
Apprêt	30 minutes à 27°C puis basculer au froid afin de les faire légèrement croûter avant enfournement.
Lamage	Possibilité de fariner légèrement les baguettes ou de les avoir préalablement roulées dans les graines.
Cuisson (four à sole)	21 minutes à 240°C