

BAGUETTE UN AMOUR DE **GRAND-MÈRE**

*Nous célébrons les grands-mères
le dimanche 1^{er} mars*

Pour l'occasion proposez de réchauffer leur cœur avec une baguette emblématique de l'amour qu'on leur porte, agrémentée d'éclat de chocolats et de fruits confits comme ici avec du gingembre

Par Loïc Lafonte

INGRÉDIENTS

Farine courante T65 Bio	800 g
Farine de Meule T80 Bio	200 g
Sel de Guérande	22 g
Puratos O-tentic Bio	40 g
Eau (T° de base 58°C)	700 g
Eau de bassinage	50 g

FIN DE PÉTRISSAGE

Belcolade Chocolat Selection BIO - Noir 74%, Noir 57% ou Lait 39% (15% du poids de pâte)	270 g
Gingembre confit BIO haché (5,7% du poids de pâte)	103 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fermentolyse	Mélanger l'eau, la farine, le sel et l'O-tentic Bio 5 minutes en première vitesse puis laisser 30 minutes de repos
Pétrissage spirale	10 minutes en première vitesse puis ± 2-3 minutes en deuxième. Ajouter les inclusions en première vitesse.
Température de pâte	24°-25°C
Pointage	60 minutes à température ambiante +1 rabat avant mise au froid (3-4°C) pendant 12-24°C
Division	Petit format : 2 x 175 g Grand format : 2 x 350 g légèrement préformé
Repos	30-45 minutes
Façonnage	Façonnage sans serrer, poser sur couche farinée côté clé
Apprêt	45-60 minutes à température ambiante (23-24°C)
Cuisson four à sole	± 20 minutes à 245°C avec buée
Ressuage	Sur grille

