

Baguettes Feuilletées

| Ingrédients | Poids en g |
|----------------|------------|
| Farine T65 | 1000 |
| Eau | 550 |
| Levure Levante | 40 |
| Sel | 18 |
| Beurre | 70 |
| | |
| Beurre Tourage | 490 |
| Gros sel | 10 |



Commentaires

La pâte doit être de consistance "ferme"

Méthode de travail

| | |
|---------------------------------|--|
| Pétrissage (spirale) | 4 min en première vitesse puis 7 min en deuxième |
| Température de pâte | 23°C |
| Pointage | 20 min |
| Division / Mise en forme | Etaler sur une plaque 40 x 60 cm |
| Repos | 1 h minimum à 2°C |
| Tourage | 1 tour simple puis un tour double Mettre 15 min au froid avant détaillage |
| Détaillage | Laminer le pâton à 1,5 cm. Humidifier pour coller des graines de sésame et de pavot. Découper 16 bandes dans la largeur et les torsader |
| Apprêt | 1h30 à 26°C |
| Décors / Coup de lame | Cuire sur une plaque ondulée |
| Cuisson | 18 min à 230°C |

Astuces

A la sortie du four, passer un peu d'huile d'olive avec un pinceau pour les faire briller.

