

## Baguette de tradition

Ingrédients	Poids en g
Farine de tradition	1 000
Eau (65°C)	600
Levain Sapore Ascanio CR	100
Sel	20
Levure	6
Eau de Bassinage	100



### Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 10 minutes en 1ère vitesse et 2 minutes en 2ème.
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis 12h à 4°C
Division	350 g
Repos	30 minutes
Apprêt	1h à 25°C
Cuisson (four à sole)	19 minutes à 255°C