Baguette au malt, graines de tournesol, lin et sésame
Pour 5000 g d'Agrakorn



1. ***DIRECT***

5000 g de farine T55
5800 g d’eau
5000 g de farine élaborée Agrakorn 50% Agrano
350 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu’à obtention d’une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
T°C de la pâte : 24 – 26°C.
Pointage bac : 20-30 min.
Poids des pâtons : 350 g.
Apprêt : 60 à 90 min environ.
Cuisson à 240-250°C : 25 min à 40 min environ selon le poids.

2. ***DIFFÉRÉ FAÇONNÉ***

5000 g de farine T55
5800 g d’eau
5000 g de farine élaborée Agrakorn 50% Agrano
120 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu’à obtention d’une pâte homogène qui se décolle de la cuve.

T°C de la pâte : 24 – 26°C.
Pointage bac : 20-30 min.
Poids des pâtons : 350 g.
Blocage au froid et apprêt : Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel.
Cuisson à 240-250°C : 25 min à 40 min environ selon le poids.

3. ***DIFFÉRÉ BAC***

5000 g de farine T55
5800 g d'eau
5000 g de farine élaborée Agrakorn 50% Agrano
120 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
T°C de la pâte : 24 – 26°C.
Pointage bac : 20-30 min.
Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis.
Blocage au froid : 5 – 8°C / 12 à 24 heures.
Poids des pâtons : 350 g.
Cuisson à 240-250°C : 25 min à 40 min environ selon le poids.