Baguette aux graines
Pour environ 50 baguettes



1. ***LEVAIN GRAINES (À PRÉPARER LA VEILLE)***

   800 g de Levain liquide Levafresh (10%)
   1500 g de mélange de graines torréfiées (sésame, lin, pavot, millet nature)
   1600 g d'eau à 55°C

   Mélanger à la spatule et laisser à température ambiante pendant 4 heures environ puis mettre au froid jusqu'au lendemain.

2. ***INGRÉDIENTS ET MISE EN ŒUVRE***

   8000 g de farine T65
   5400 g d'eau (le taux d'hydratation est variable suivant la farine)
   3900 g de mélange de graines de la veille
   80 g de levure (à adapter selon la saison)
   160 g de sel

   Frasage (farine + eau+ mélange de graines) : 5 min en 1ère vitesse.

Autolyse : 20 min.
Pétrissage selon le matériel : Ajouter la levure, 15-17 min en 1ère vitesse. Ajouter le sel, 4-6 min en 2ème vitesse.
Température de la pâte : 24°C +/- 1°C.
Pointage bac : 12 à 15 heures à 4°C.
Division : Pâtons de 350 g par bac à préformer.
Détente : 20-30 min environ.
Façonnage : Baguettes.
Apprêt : 40 min environ à 20°C.
Cuisson à 260°C : 22 min environ.

Façonnage à la diviseuse à grille :
Après le pointage bac, fariner les bacs puis diviser et cuire.