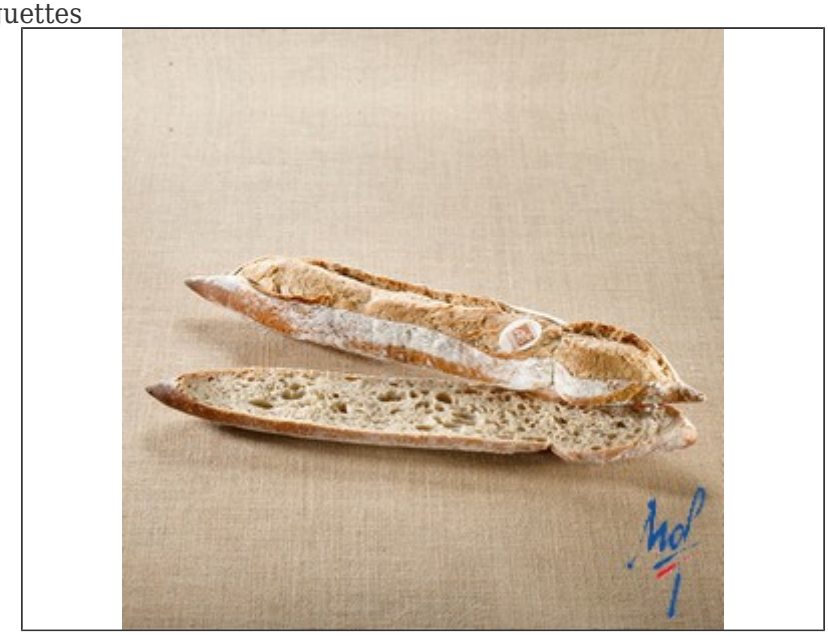
Baguette au levain Nutri Bio
Pour environ 60 baguettes



1. ***INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE***

1000 g de farine T150 Bio
9000 g de farine T80 Bio
6800 g d'eau
1000 g de Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano
160 g de sel
70 g de Bioréal – Levure fraîche Bio Agrano

Autolyse : 15 min.
Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.
T°C de la pâte : 25°C.
Pointage en bac (T°4°C) : 15 – 20 heures.
Poids des pâtons : 300 g.
Détente : 30 – 45 min.
Apprêt : 75 min.
Cuisson 260°C décroissante : 25 min.