

Crok'baguette Végétarien



1. MISE EN OEUVRE

1000 g de **Maïsano 50%** 1000 g de Farine T55 1000 g d'eau 80 g en direct ou 40 g en différé de levure

OU

2000 g de **Tournesol 100**% 1100 g d'eau 80 g en direct ou 40 g en différé de levure

Pétrissage jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve

Température de la pâte : 24-26°C

Pointage: 20 - 30 minutes

Façonner les pâtons en demi-baguettes, puis mettre en pousse environ 30 min. Placer 4 pâtons par plaque 40×60 cm puis lamer toute la longueur en écartant légèrement la pâte. Garnir le centre avec les ingrédients de votre choix. Cuire à 200° C 25 à 35 minutes.

2. POUR LA GARNITURE

Sauce tomate Légumes grillés Oignons Olives Mozzarella râpée Thym

Décorer à volonté avec ces garnitures originales.