

BAGUETTE AU MAÏS ET AUX GRAINES DE TOURNESOL

Pour 5000 g de Maïsano OU 10000 g de Mexicain



Agrano – Recette pour les professionnels de la boulangerie.

1. **DIRECT**

5000 g de farine élaborée Maïsano 50% Agrano + 5000 g de farine T55
OU
10000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

5000 g d'eau
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 : 30 à 40 min environ.
Cuisson à 240-250°C : 25 min à 35 min environ selon le poids.

2. **DIFFÉRÉ FAÇONNÉ**

5000 g de farine élaborée Maisano 50% Agrano + 5000 g de farine T55
OU
10000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

5000 g d'eau
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 : Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel.
Cuisson à 240-250°C : 25 min à 35 min environ selon le poids.

3. **DIFFÉRÉ BAC**

5000 g de farine élaborée Maisano 50% Agrano + 5000 g de farine T55
OU
10000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

5000 g d'eau
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 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 35 min environ selon le poids.