

Baguette, 300 g avec Pluspan Aromacroc

farine blanche	10.000 g
levure	200 g
PLUSPAN AROMACROC 2	200 g
LEVAIN DE SEIGLE DESHYDRATE	200 g
eau	6.300 g
Total	16.900 g

Mise en œuvre

Pétrissage : : 4 minutes en 1ère vitesse - 6 minutes en 2ème vitesse .

Ajouter l'eau en plusieurs fois.

Repos en masse : 20 min.

Poids des pâtons : 350 g Bouler et pré-allonger

Repos en boule : 20 min.

Fabrication : Façonner en forme de baguette et placer sur tapis.

Fermentation final: 60 min.

Cuisson: 230°C avec vapeur tombant à 210°C

Temps de cuisson: 24 min. tirer la clé 10 min. avant la fin de cuisson.



Notre passion, le savoir-faire!

