



Baguette Saveur

Réaliser votre recette de baguette de tradition française, puis prélever 6,5 kg de pâte en fin de pétrissage et repétrir avec 250 grs de farine Saveur et 250 grs d'eau.

Pétrissage
de la Saveur (en complément de la tradition française)

BATEUR OU SPIRAL

- 2 mn en 1^{re} vitesse ;
- 2 mn en 2^{me} vitesse ;

- T° de pâte en fin de pétrissage : 24°C.

Pointage

45 mn à température ambiante, mettre un rabat et au froid (3-4°C) jusqu'au lendemain.

Pesage - Façonnage

350 grs en pâte, en baguette de 50 cm avec ou sans sésame sur le dessus à l'aide du bac à graine (cf page 55).

Apprêt 35 à 45 mn à T° ambiante.

Cuisson

1 coup de lame sur le dessus.
22 mn à 250°C.

Suggestion : Idéale pour les sandwiches.

À poids égal,
10 centimes de plus
que votre Tradition
(coeff 8)

artisan
boulangier