



Acti Levain R

FICHE CONSEIL

Baguette : un classique indémodable

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Farine ordinaire T55	1000 g
Eau*	+/- 650 g
Acti Levain R	100 -150 g
Levure fraîche AB Mauri	2 g
Sel	18 g



MISE EN ŒUVRE	
Température de base	50 - 54°C
Pétrissage (Spirale)	8 min 1 ^{ère} vitesse et +/- 5 min 2 ^{ème} vitesse
Température en fin de pétrissage	23 - 25°C
Pointage	60 min
Division / Mise en forme	335 g en forme ovale
Détente	30 min
Façonnage	Déposer les baguettes sur couche
Apprêt	12 h à 8°C
Cuisson	Cuisson environ 20 min, à 250°C au four à sole en température descendante.



Conseil : Incorporer d'abord la farine et l'eau puis ajouter le sel, la levure et l'Acti Levain R. Mettre 5 coups de lame avant cuisson.

* A ajuster en fonction de la quantité de levain et la qualité de la farine.

La Parisienne¹⁸⁸⁶
Levures Ingrédients

An AromafermTM product



AB | MAURI

AB Mauri Netherlands BV
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.nl
info.nl@abmauri.com

AB Mauri Belgium NV
Tel +32 (0)9 232 46 18
www.abmauri.be
info.be@abmauri.com

AB Mauri France
Tel +33 (0)4 78 62 32 43
www.abmauri.fr
info.france@abmauri.com

المصنعة من قبل: أي بي ماوري هولندا
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.ae
middle.east@abmauri.com