



Baguette à fermentation longue : pour un goût plus développé

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Farine ordinaire T65	1000 g
Aromaferm Efficiency*	20 - 40 g
Eau	700 g
Sel	18 g
Eau de bassinage	35 - 50 g



MISE EN ŒUVRE	
Pétrissage (Spirale)	10 - 12 min 1 ^{ère} vitesse
Température en fin de pétrissage	25° - 26°C
Pointage	30 min à 25°C, puis bloquer à 3°C pendant au moins 12 h
Division	350 g
Détente	30 - 40 min
Façonnage	En baguette
Apprêt	1 h à 25°C
Cuisson	250°C, 20 - 22 min



Conseil : rajouter 200 g de graines pour élargir votre offre. 20 g de sésame, de lin brun, de lin doré, de millet, de pavot et rajouter 100 g d'eau supplémentaire.

* La levure est incorporée au produit, pas besoin d'ajout nécessaire.