

10h fermentation=5 gr de levure par litre d'eau
18h fermentation=2 gr de levure par litre d'eau

Baguette sur poolish (1/2) 18h

Ingrédients	quantité	poolish	pétrissée
Farine	1,000 kg	350 gr	650 gr
eau	0,700 kg	350 gr	350 gr
Sel	0,020 kg	—	20 gr
Levure	0,015 kg	(0,7) 1 g	14 gr

Méthode poolish et pétrissée

Pétrissage. Verser le reste de l'eau dans la poolish pour la décoller et ajouter la levure, le sel et la farine. Vit #1 10 min. Viser pâte 25C.

Pointage: 60 min.

Divisage: peser et bouler en début d'allonge ovale 4 x 425 gr baguettes. **Détente** 10 min.

Façonnage: en baguette, mise sur couche farinée à gris ou à clair.

Apprêt: 35-45 min.

Cuisson: 230-240C. sole à 10C de moins que la voûte.