

baguette tradition sur pointage retardé (350 gr)

Ingrédients	quantité	%
Farine certifiée	1,000 kg	100 %
Eau	0,700 kg + 0,150 kg	85 %
Pâte fermentée	0,300 kg	30 %
Sel	0,022 kg	2.2 %
Levure boulangère	0,012 gr	1,2 %
Rendement	2,184 kg	203,5 %

Méthode

Pétrissage: 5 minutes à vitesse #1 avec pâte fermentée. Autolyse 30 min. 8 min. à vit#2 puis 2-3 min. bassinage 150 ml selon temp. de la pâte. Température de la pâte: 24-25 C.

Pointage: 20 min. temp. ambiante, puis frigo pour la nuit. 1h

Détente: 45 minutes

Pesage et boulage: 350 gr légère allonge pas serrée.

Détente: 10-15 minutes

Façonnage: Ne pas dégazer. Allonge. Baguette sur couche farinée, tourne à clair. Si baguette au sésame, humidifier et rouler dans le sésame clair.

Apprêt: 30 minutes

Cuisson: 1 coupe grigne droite. 18 minutes 230 C sur la sole

Température de base	taux d'hydratation	Consistance
54 C	70-85 %	souple