



# Baguette froment ~ amidonnier

Hydratation 85%  
Temps requis min. 15h

POIDS TOTAL PÂTE APPROX. **2200g** / 6 baguettes à 330g

[autolyse]

farine froment mi-blanc	500g
farine amidonnier noir	100g
eau à t° ambiante	600g

**Pétrissage** 5min.

*Mélanger tous les ingrédients pour bien hydrater la farine*

**Pointage** min. 1h

*Repos min. 1 heure à t° ambiante*

[pâte - 2200g]

farine de l'autolyse	1200g
farine froment mi-blanc	400g
levain liquide froment	400g
eau à t° ambiante	200g
sel	17g

**Pétrissage**

*Mélanger tous les ingrédients, pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène.*

**Pointage** min. 12h

*Repos 2 heures à t° ambiante, faire 2 ou 3 rabats.*

*Mettre au froid min. 10h*

**1er Façonnage / Apprêt** 1h

*Façonner une première fois un pâton allongé. Repos 1h à t° ambiante*

**2nd Façonnage / Apprêt** 1h

*Deuxième façonnage en baguette. Repos 1h à t° ambiante*

**Cuisson**

*~30min. à 260° (four à bois)*

