



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)

