

Recette du Boulangier

Signature T65



FARINE
SIGNATURE T65
100 %



EAU
72 %



SEL
2,0 %



LEVURE
SÈCHE
0,3 %



LEVAIN
LIQUIDE
20 % (OPTIONNEL)

INGRÉDIENTS

DIRECTIVES :

1. Mélanger l'eau et la farine Signature T65 et pétrir pendant 3 minutes à 110 rpm, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Autolyse: laisser la pâte reposer dans le mélangeur pendant 30 minutes.
3. Ajouter le sel et la levure et mélanger tous les ingrédients pendant 2 minutes à 110 rpm.
4. Pétrir la pâte pendant 3 minutes à 220 rpm.
5. Fermentation: 2 heures à 24 °C, à un taux d'humidité de 70%.
6. Diviser la pâte en portions de 350 à 375 g. et préfaçonner en forme allongée.
7. Laisser la pâte reposer à température ambiante pendant 15 minutes, ensuite façonner la pâte en baguette.
8. Apprêt: 1 heure à 24 °C, à un taux d'humidité de 70%.
9. Scarifier la pâte en 5 coupes françaises.
10. Cuisson: 23 minutes à 250°C.

Baguette
Française