

## BAGUETTE AUX GRAINES DE LIN

Pour 5000 g de Vitalis 50% OU 10000 g de Vitalis 100%



### 1. **DIRECT**

5000 g de farine élaborée Vitalis 50% Agrano + 5000 g de farine T55  
OU  
10000 g de farine élaborée Vitalis 100% Agrano

6000 g d'eau  
350 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.  
T°C de la pâte : 24 - 26°C.  
Pointage bac : 20-30 min.  
Poids des pâtons : 350 g.  
Apprêt : 60 à 90 min environ.  
Cuisson à 240-250°C : 25 min à 40 min environ selon le poids.

### 2. **DIFFÉRÉ FAÇONNÉ**

5000 g de farine élaborée Vitalis 50% Agrano + 5000 g de farine T55  
OU  
10000 g de farine élaborée Vitalis 100% Agrano

6000 g d'eau  
120 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.  
T°C de la pâte : 24 - 26°C.  
Pointage bac : 20-30 min.  
Poids des pâtons : 350 g.  
Blocage au froid et apprêt : Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel.  
Cuisson à 240-250°C : 25 min à 40 min environ selon le poids.

### 3. ***DIFFÉRÉ BAC***

5000 g de farine élaborée Vitalis 50% Agrano + 5000 g de farine T55  
OU  
10000 g de farine élaborée Vitalis 100% Agrano

600 g d'eau  
120 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.  
T°C de la pâte : 24 - 26°C.  
Pointage bac : 20-30 min.  
Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis.  
Blocage au froid : 5 - 8°C / 12 à 24 heures.  
Poids des pâtons : 350 g .  
Cuisson à 240-250°C : 25 min à 40 min environ selon le poids.