

# BAGUETTE BIO AUX GRAINES DE LIN ET TOURNESOL

Pour 1000 g d'Artisette Graines



## 1. **DIRECT**

1000 g de farine élaborée Artisette Bio aux Graines Agrano

650 g d'eau

30 - 40 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 : Baguette de 350 g.

Apprêt : 60 - 90 min.

Cuisson à 240 - 250°C : 25 min environ selon poids.

## 2. **DIFFÉRÉ FAÇONNÉ**

1000 g de farine élaborée Artisette Bio aux Graines Agrano

650 g d'eau

8 - 12 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.

Blocage au froid et apprêt : Selon la méthode de travail et le matériel.

Cuisson à 240 - 250°C : 25 min environ selon poids.

### 3. ***DIFFÉRÉ BAC***

1000 g de farine élaborée Artisette Bio aux Graines Agrano

650 g d'eau

8 - 12 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 pendant 12 à 24 heures.

Poids des pâtons : Baguette de 350 g.

Cuisson à 240 - 250°C : 25 min environ selon poids.