

BAGUETTE L'AGRA-GRAINES

Pour environ 55 baguettes



Recette réalisée par François Pozzoli – MOF Boulanger 2004

1. **LEVAIN GRAINES**

800 g de Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano
800 g de graines (sésame, lin pavot, millet)
700 g de graines torrifiées (sésame, lin, pavot, millet)
1600 g d'eau chaude 55°C

Mélanger et conserver à 20°C pendant 12 à 15 heures.

2. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

8000 g de farine T65 Bio
5400 g d'eau
160 g de sel de guérande
80 g de Levure fraîche biologique Bioréal Agrano

+ le levain graines

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.

T°C de la pâte : 24°C.

Pointage bac : 30 min à 20°C et 8h à 11°C.

Poids des pâtons : 300 g.

Détente : 20 min.

Apprêt : 75 min.

Cuisson à 240°C décroissante : 25 min.