

BAGUETTE PANEVERO

Pour environ 60 baguettes



1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

10000 g de farine T55
6000 g d'eau
1500 g Levain liquide actif biologique Levafresh Agrano
200 g de sel
60 g de levure

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

T°C de la pâte : 29 - 31°C.

Pointage (T°ambiante / 25°C) : 16 - 20 heures.

Poids des pâtons : 300 g.

Aprêt : 20 min.

Cuisson à 290°C décroissante : 25 min.