

# Baguette Maître Jean

BAGUETTE MAITRE JEAN 10	0 g
farine blanche	0 g
levure	0 g
eau, froide	0 g
Total	0 g

## Mise en œuvre

Mode opératoire:

Pétrissage (spirale): 3 min. en 1ère vitesse + 7 min. en 2ème vitesse. Ajouter l'eau en plusieurs fois.

Température de la pâte : 24°C

Repos en masse : 20 min.

Poids des pâtons: 350 g et pré-allongés

2ème fermentation : 20 min.

Façonner: Façonner en forme de baguette. Faire des bouts pointus. Placer sur couche.

Fermentation finale: 40 min., 28°C, 80 % H.R.

Décoration avant la cuisson: Déposer les pains sur le tapis d'enfournement, fariner et inciser. Enfourner avec vapeur.

Température du four: 240°C tombant à 200°C

Temps de cuisson: 25 min.



*Notre passion, le savoir-faire!*

