

Baguette, 300 g avec BAGUETTE MAÎTRE JEAN 10

BAGUETTE MAITRE JEAN 10	1.000 g
farine de froment	9.000 g
levure	100 g
eau	6.500 g
Total	16.600 g

Mise en œuvre

Mélanger tous les ingrédients.

Pétrissage (spirale): 3 min. en 1ère vitesse, 7- 8 min. en 2ème vitesse

Repos de la pâte: env. 20 à 30 min.

Poids des pâtons : 350 gr

Après avoir pesé les pâtons, Allonger ceux-ci à +- 20 cm.

Fermentation intermédiaire: 10 min

Former les baguettes sans dégazer à la dimension souhaitée.

Déposer les baguettes formées sur tapis d'enfournement ou sur plaques adaptées

Apprêt : 80 à 90 min.

Avant enfournement, inciser 5 fois en biais sur la longueur et enfourner avec vapeur.

Température de cuisson : 240°C tombant à 200°C

temps de cuisson :- 24 minutes (ouvrir la clé les 5 dernières minutes)



Notre passion, le savoir-faire!

