



🌀 Pétrin à spirale
+ pivot rond

Baguette au levain



Ingrédients

Kg

%

farine T55	100,0	51,8
eau	60,0	31,1
levain liquide	30,0	15,5
sel	1,7	0,9
levure fraîche	1,5	0,8
Total	193,2	100,0



Température de pâte
en fin de pétrissage* : **24**

*Information indicative

🌀 Process recette

Frasage

vitesse cuve - outil (programmée ou tr/min)
Temps (min)

Pétrin

1
4'

Pétrin
(avec variation)

105 puis 120
3' puis 1'

Pétrissage

vitesse cuve - outil (programmée ou tr/min)
Temps (min)

2
6'

230
5'

Pointage

1h30

1h30

Division

350g

350g

Façonnage

Baguette
au levain

Baguette
au levain

Étuve (26 °C - hygrométrie 75%)

1h10

1h10

Grigne

1 sur la longueur

1 sur la longueur

Température de cuisson

220/230°C

220/230°C

Temps de cuisson (min)

22'

22'