

BAGUETTE AUX GRAINES

Pour environ 50 baguettes



1. **LEVAIN GRAINES (À PRÉPARER LA VEILLE)**

800 g de Levain liquide Levafresh (10%)
1500 g de mélange de graines torréfiées (sésame, lin, pavot, millet nature)
1600 g d'eau à 55°C

Mélanger à la spatule et laisser à température ambiante pendant 4 heures environ puis mettre au froid jusqu'au lendemain.

2. **INGRÉDIENTS ET MISE EN ŒUVRE**

8000 g de farine T65
5400 g d'eau (le taux d'hydratation est variable suivant la farine)
3900 g de mélange de graines de la veille
80 g de levure (à adapter selon la saison)
160 g de sel

Frasage (farine + eau+ mélange de graines) : 5 min en 1ère vitesse.

Autolyse : 20 min.

Pétrissage selon le matériel : Ajouter la levure, 15-17 min en 1ère vitesse. Ajouter le sel, 4-6 min en 2ème vitesse.

Température de la pâte : 24°C +/- 1°C.

Pointage bac : 12 à 15 heures à 4°C.

Division : Pâtons de 350 g par bac à préformer.

Détente : 20-30 min environ.

Façonnage : Baguettes.

Apprêt : 40 min environ à 20°C.

Cuisson à 260°C : 22 min environ.

Façonnage à la diviseuse à grille :

Après le pointage bac, fariner les bacs puis diviser et cuire.