



# BAGUETTE LEVAIN SAVEUR 2 EN 1

## INGRÉDIENTS

Farine de blé	1000 g
Levain 2 en 1 Classique	40 g
Eau	680 g
Sel	18 g

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

- 1 Pétrissage Batteur 1<sup>ère</sup> vitesse : 5 min**
- 2 Pétrissage Batteur 2<sup>ème</sup> vitesse : 8 min**
- 3 Pointage : 1 heure avec un rabat à 30 min**
- 4 Division : Peser des pâtons de 300 gr environ**
- 5 Façonnage : En baguette ou en pavé**
- 6 Apprêt : 1 heure environ**
- 7 Cuisson: 20-20 min à 240°C (si possible avec buée)**



Cette recette vous est offerte par votre Technico-commercial AIT Food Service



**ait**  
ingredients