

250 gr farine T 65
250 gr farine T 80 bise
350 gr eau

Frasage 5 minutes en vitesse mini avec pétrin type batteur.

1 heure d' autolyse

Ajouter en sous poudrant sur la pâte autolysée :

30 gr levain fermentescible bio
12 gr sel de guérande ou ordinaire

Pétrir pendant 15 minutes en vitesse mini et 3 minutes en 2 ième vitesse jusqu'au décollement de la pâte
de la paroi du bol du pétrin.

Pointage 2 heures
Rabat au bout de 30 minutes.

4 pâtons en forme de boules à la fin du temps de pointage.
Détente 20 minutes.

Façonnage en 4 baguettes courtes.

Aprêt 1 heure.

Grignages et coupes épi au moment de l'enfournement.

Préchauffage four à 240 / 250 ° avec récipient d'eau pour le coup de buée.

Cuisson 20 minutes

Laisser refroidir les pains sur une grille à l'extérieur du four.