

Waldkorn® Trispelti - Baguette aux 3 épeautres

Recette pour 20 baguettes

Méthode

Pétrir tous les ingrédients 5 min en première vitesse, puis 4 min en deuxième.

Laisser pointer 45 min.

Diviser en pâtons de 320 g, puis laisser reposer 15 min.

Façonner en baguette, tourne à gris, et mettre en pousse à 24 - 25°C pendant +/- 1h.

Déposer sur le tapis du four et couper un bout de la baguette sur environ 8 cm.

Torsader les deux bouts, puis scarifier le reste de la baguette en forme de vague.

Cuire au four à sole à 240°C, pendant +/- 25 min.

Ressuage sur grille.

Ingrédients

- 4200 g **Waldkorn® Trispelti**
- 100 g Levure
- 2100 g Eau