

baguettes

Recette pour 2 baguettes 25g de levure fraîche 450g de farine 9g de sel 375 ml d'eau tiède

Délayer la levure avec un peu eau tiède Ajouter la farine, le sel et l'eau tiède Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à que la pâte soit lisse et collante Mettre un torchon sur votre plat et laisser lever pdt 1h30

Préchauffer votre four à 220 degrés Mettre de l'eau dans le lèche frites et enfourner pdt le préchauffage Fariner votre plan de travail Faites une boule que vous séparez en 2 Travailler ces 2 boules en format baguettes Mettez sur plaque huilée ou papier sulfurisé Mouillez les 2 baguettes soit avec un vaporisateur, soit avec un pinceaux, puis farinez Cuisson 30min