

BAGUETTE MAGIQUE 5MN CHRONO

Ingrédients : 8gr de levure de boulanger déshydratée
300 ml d'eau tiède
6 gr de sel
375gr de farine (de préférence T55)
Graines au choix

Préparation pour 3 petites Baguettes :

- + Placer la levure dans un récipient et y ajouter un peu d'eau tiède pris sur les 300ml
- + Laisser la levure se dissoudre pendant une dizaine de minutes
- + Ajouter le reste d'eau et le sel
- + Ajouter la farine en une fois
- + Mélanger sans vous préoccuper des grumeaux
- + Couvrez le récipient d'un linge propre et laisser reposer 1h30 dans un endroit chaud, dans le four éteint avec en dessous un bol d'eau bouillante
- + Sortir le récipient du four (la pâte aura gonflée)
- + Préchauffer le four à 240°, et versant l'eau du bol dans le Lèche fritte
- + Séparer la pâte en trois, et façonner les trois parts pour faire 3 baguettes
- + Placer les trois baguettes sur une plaque, ou des moules à baguette, beurrés et farinés
- + Tracer des petits sillons sur les baguettes avec un couteau ou une lame de boulanger
- + Facultatif, ajouter des graines dans ou sur la pâte

Cuisson

- + Placer au four et laisser cuire 25 minutes en surveillant

Dégustation :

Laisser refroidir avant dégustation