



25 MINUTES
(TEMPS DE REPOS : 1H50)



30 MIN



2 À 3 BAGUETTES

LATELIERDEROXANE.COM

La baguette

Ingrédients :

- 9g de levure sèche
- 470ml d'eau tiède (30°)
- 745g de farine
- 1 càs de sel

Instructions

- Dans un petit bol, verse l'eau tiède avec la levure sèche et mélange légèrement.
- Laisse reposer pendant 10 minutes.
- Dans un grand saladier, verse la farine et le sel.
- Mélange rapidement pour bien répartir le sel dans la farine.
- Ensuite, verse le mélange eau + levure. Mélange à la main ou avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte commence à se former.
- Quand elle devient difficile à mélanger dans le bol, verse-la sur ton plan de travail légèrement fariné.
- Pétris ta pâte pendant 15 minutes.
- Forme une belle boule et couvre-la d'un torchon propre ou d'un film plastique, et laisse reposer à température ambiante pendant 1h30.
- La pâte va doubler de volume.
- Une fois la pâte bien levée, verse-la délicatement sur ton plan de travail fariné
SANS LA DÉGAZER !



- Divise-la en 2 ou 3 parts égales, selon la taille de baguette que tu veux obtenir.
- Forme les baguettes et roule-les pour leur donner une jolie forme allongée.
- Pose les baguettes sur une plaque recouverte de papier cuisson ou dans un moule à baguette si tu en as un.
- Couvre-les légèrement avec un torchon et laisse-les reposer encore 20 minutes.
- Préchauffe ton four à 230°C.
- Place un plat résistant à la chaleur rempli d'eau (un plat à gratin ou un plat à frite) tout en bas du four.
- Cela va créer de la vapeur, ce qui donnera une croûte croustillante à tes baguettes.
- Saupoudre tes baguettes d'un peu de farine.
- Avec une lame très aiguisée ou un couteau bien tranchant, fais des entailles en biais sur le dessus de chaque baguette.
- Laisse cuire pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les baguettes soient bien dorées et qu'elles sonnent creux quand tu tapes légèrement dessous.
- Une fois cuites, sors-les du four et laisse-les refroidir sur une grille pour éviter qu'elles ne ramollissent en dessous.

Conservation :

Se conserve jusqu'à 24h à température ambiante, et jusqu'à 1 mois au congélateur.