

Baguettes maison

www.jemangedoncjevis.be



Pour 4 à 8 baguettes, selon la taille voulue

-1 sachet de levure sèche de 11g

-525g d'eau

-750g de farine

-2 càc bombées de sel

Verser l'eau et la levure dans le bol du Thermomix et chauffer légèrement **2min/37/vit2**.

Ajouter la farine puis le sel et pétrir **3min/mode pétrin**.

Laisser monter la pâte 30min à 1h dans le bol jusqu'à ce que la pâte touche le couvercle.

Former une boule avec la pâte puis la diviser en 4, 6, 8 pâtons égaux.

Aplatir chaque pâton, le rouler et le déposer sur le moule à baguettes, clé vers le bas.

Grigner.

Badigeonner les baguettes avec de l'eau et les laisser gonfler encore 20 à 30 minutes à l'abri des courants d'air.

Préchauffer le four à 240 degrés

Répartir quelques pincées de farine sur chaque baguette juste avant d'enfourner.

Cuire les pains entre 25 et 40 minutes selon leur épaisseur...surveiller la cuisson.

Bon appétit et bravo!

N'hésitez pas à partager cet article et/ou le commenter si vous avez aimé.

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!