



Recette pour:
6 Baguettes

Baguette française

Recette

Farine blanche	1kg
Eau	600g
Levure	1 sachet Fermipan 7g
Sel	20g

REPOS: 25 min
CUISSON: 20 min
+ 10 min + 1h
TEMPS TOTAL: 2 hours

Mise en œuvre :

Mélanger la farine, le sel et l'eau ensemble, mélanger la levure avec un peu d'eau et rajouter au mélange précédent Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laisser reposer 20 minutes.

Diviser la pâte en 6 boules égales, couvrir avec un torchon humide et laisser la pâte reposer 10 minutes dans une pièce tiède.

Mettre chaque boule en forme de baguette sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Recouvrir pour éviter que la pâte ne sèche et laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure

Scarifier le dessus des baguettes à l'aide d'un couteau et cuire 25 minutes dans un four chauffé à 240°C.