



# Les baguettes

Par Elouann

## Ingrédients :

- 375g de farine
- 300ml d'eau tiède
- 10g de levure fraîche ou 5g de levure sèche
- 3 g de sel

Dans un saladier diluer la levure dans l'eau tiède.

Dans un autre saladier mélanger la farine et le sel.

Incorporer la levure à la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte légèrement collante.

La recouvrir d'un torchon et laisser reposer pour gonfler 1h30 - 2h.

Fariner le plan de travail y déposer la pâte et la travailler légèrement.

La couper en deux.

Étirer chaque partie pour obtenir une baguette et les déposer sur une feuille de papier sulfurisé.

Hop au four 14 min à 250 ° !

Mettre dans un plat ou lèche frite de l'eau en-dessous lors de la cuisson.

Elouann

