



Mes baguettes tradition

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Mes premières baguettes
la sensualité au bout des doigts

Ingrédients: pour 2 baguettes

- 375 g de farine type 65 bio
- 265 g d'eau tempérée
- 9 g de sel fin
- 6 g de levure fraîche

Réalisation de la recette:

Mettre la farine, sel fin et l'eau dans la cuve du mélangeur. Mélanger avec le crochet à la première vitesse. Au bout d'une minute, ajouter la levure émiettée



puis pétrir 4 minutes environ. Mettre un torchon et laisser pointer 30 minutes. Au bout du temps écoulé, placer votre pâte sur le plan de travail légèrement fariné. Réaliser un rabat en la pliant en 3 ou 4. Il faut à ce moment, renfermer de l'air dans la pâte pour permettre à la levure de se développer. Laisser ensuite la pâte pointer pendant environ 30 minutes. Recommencer l'opération précédente et laisser à nouveau 20 minutes de pointage. Normalement votre pâte doit devenir résistante, ne doit plus coller et avoir doublé de volume. Recommencer une dernière fois l'opération et laisser 20 minutes de pointage. Après tout ses pointages, diviser votre pâte en deux et façonner vos baguettes sans trop pétrir votre pâte. Il faut absolument garder un volume et éviter de faire disparaître vos bulles qui se trouvent dans votre pâte. Déposer vos baguettes sur une plaque de cuisson et laisser pousser 30 minutes (l'apprêt).

Préchauffer votre four à 235 °C en mettant dans la plaque du four en bas de l'eau.

Entailler à l'aide d'une lame de rasoir ou de cutter vos baguettes. Cela permet au pain de se développer et d'éviter d'avoir une croûte terne.

