

PAIN BAGUETTE



Temps de préparation : 15 minutes



Temps de cuisson : 30 minutes



Ingrédients :

- * 325 g de farine blanche
(ou 250 g de farine blanche + 30 g de farine de coco)
- * 250 ml d'eau
- * 5 tours de moulin de sel
- * 12 g de levure fraîche diluée dans de l'eau à 40°C
- * 1 plaque à baguette



Préparation :

1. Mélange dans un bol la farine et le sel à l'aide d'une spatule
2. Ajoute l'eau et la levure, bien mélanger avec une spatule en faisant rentrer de l'air dans la pâte (ajoute un peu de farine si c'est trop gluant)

VARIANTE LONGUE :

- 3a. Laisse reposer 20 minutes à température ambiante dans le bol recouvert d'un torchon
Mélange encore un peu en faisant rentrer de l'air à nouveau (replie doucement trois à cinq fois la pâte sur elle-même en cherchant à emprisonner un maximum d'air afin d'activer la levure)
Laisse reposer au frigo une nuit

VARIANTE COURTE :

- 3b. Laisse reposer 3 heures à température ambiante dans un bol couvert d'un torchon
(le temps que la pâte double, voire triple de volume)

4. Divise la pâte en 3 ou 4 pâtons, ajoute de la farine si la pâte est trop collante et fais 3 rabats. Allonge-les en forme de baguette et pose-les sur un papier sulfurisé sur une plaque allant au four
5. Laisse reposer 30 minutes minimum à air ambiant
6. Préchauffe le four à 220°C en mode normal
7. Enfourne au milieu du four et laisse cuire 30 minutes

