

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

## ~~ Baguet'extra ~~



500 grs farine

340 grs eau

1.5 cc de bruggeman

2 cc sel

De la patience...

Mélanger la farine et l'eau au robot, on obtient une pâte collante

Couvrir et laisser reposer 1 h 30

Remettre le robot en route et ajouter la levure

Laisser complètement incorporer avant d'ajouter le sel

Faire tourner le robot 10 mn

Couvrir le bol d'un torchon humide

Laisser lever 2 h

Verser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné

Saupoudrer d'un peu de farine

Ramener les bords de la pâte vers le centre

Replier la pâte trois ou quatre fois sur elle même

Retourner le pâton

Couper le en 3

Laisser détendre 20 mn

Former vos baguettes

Laisser de nouveau lever sous un torchon humide 45 mn

Préchauffer le four à 250° avec de l'eau dans la lèche-frite

Une fois le four chaud faire les grignes

Enfourner et baisser de suite le four à 210°

Cuisson 25 mn

\*\*\*