

BAGUETTES CROUSTILLANTES

Ingrédients

850g de farine,
500g d'eau
1 sachet de levure de boulangerie
1 CS de sucre
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

Dans le bol du **Thermomix**, mettre l'eau, le sucre et le cube de levure Programmez 2 min/ 37° / vit 1.

Ajoutez la farine et le sel et mixez 6 sec/ vit 6.

Programmez ensuite 2 min/ fonction pétrin.

Farinez-vous les mains pour sortir la pâte du bol et versez la dans un saladier huilé ou dans un saladier avec un peu de farine au fond.

Laissez LEVER une bonne heure dans une pièce chaude, ou comme moi après avoir fait chauffer une tasse d'eau pendant trois minutes. La levée sera alors deux fois plus rapide.

Sortit la pâte du saladier et divisez-la en quatre.

Bien dégazer la pâte, l'allonger, puis rabattre la pâte.

Roulez votre pâton en boudin du bout des doigts.

Déposez chaque pâton sur la plaque à baguettes et laissez lever à nouveau jusqu'à ce qu'il double de volume à l'abri des courants d'air.

Préchauffez le four à 210° en plaçant une coupelle d'eau sur la sole du four.

Pendant ce temps, faire des incisions sur les baguettes.

Les badigeonner d'eau avec un pinceau silicone.

Puis à l'aide d'une petite passoire, saupoudrez un peu de farine sur les baguettes.

Enfournez la plaque à baguettes pour 10 minutes puis baisser le four à 200° et poursuivre la cuisson 20 minutes.

Les temps de levée peuvent varier en fonction de la chaleur de votre pièce.

La température du four et la durée de cuisson sont à adapter à votre propre four.