

BAGUETTE EN 1H

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (3 baguettes)

- 530g de Farine
- 1 sachet de levure déshydratée
- 10g de sel
- 350g eau tiède
- Graines (facultatif)

Recette réalisée au Thermomix :

- > Mettre l'eau et la levure dans le bol du Thermomix
- > 2 min 30 / vitesse 2 / 37°C
- > Ajouter la farine et le sel dans le bol
- > 3 min en Mode Pétrin
- > Transvaser la pâte dans un saladier et le couvrir d'un film alimentaire
- > Laisser reposer 20/30 min
- > Préchauffer le four à 220°C et disposer un bol d'eau dans le four
- > Façonner 3 baguettes et les disposer dans un moule à baguettes
- > Humidifier les baguettes
- > Cuire 15/20 min (selon la coloration que vous souhaitez)