



PAYS DE BOURGOGNE

Baguettes croustillantes « à la cuillère »

Préparation : 15 minutes

Repos : Environ 2 heures

Cuisson : 35 minutes + 10 minutes

Matériel particulier : moule à baguettes (disponible en grande surface)

Ingrédients pour 2 baguettes (Diviser en 2 pour 1 baguette):

- 2 cuillères à café de sel
- 40 cl d'eau tiède + 8 cuillères à soupe
- 500 g de farine + 1 cuillère à soupe. Au choix selon les préférences T65 , T80 ou T110. (Pour exemple, je réalise ½ T80 ½ T110)
- 10 grammes de levure fraîche de boulanger
- Facultatif : 50g de mélange de graines de boulanger ou de votre choix (tournesol décortiqué, courge, pavot,...)



Dans un saladier, diluer la levure dans les 4 cuillères à soupe d'eau tiède et laisser reposer 5 minutes. Diluer le sel dans les 40 cl d'eau et réserver.

Incorporer la farine dans le saladier, avec la levure diluée, ainsi que le mélange de graines si vous le souhaitez. Faire un puits et verser l'eau salée.

Mélanger à l'aide d'une cuillère jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène. Elle est collante, un peu liquide, et c'est normal.





PAYS DE BOURGOGNE

Saupoudrer d'une cuillère à soupe de farine et couvrir le saladier d'un torchon propre, humidifié (le passer sous un filet d'eau chaude et bien essorer). Laisser la pâte reposer au moins 2 heures dans une pièce tempérée et à l'abri des courants d'air.



Au terme de la levée, préchauffer le four à 240°C avec un ramequin rempli d'eau posé sur la sole, vaporiser également un peu d'eau sur la sole du four. (L'humidité crée rendra la croûte des baguettes bien croustillante.)

Cette pâte à pain, sans pétrissage, est humide et collante. Bien mélanger de nouveau la pâte en décollant les bords du saladier, puis la transvaser à l'aide d'une spatule dans le moule à baguettes fariné. Vous pouvez également fariner légèrement le dessus des baguettes, selon votre goût.

Enfourner et laisser cuire 35 minutes.
Eteindre le four et laisser les baguettes à l'intérieur 10 minutes supplémentaires.
A la sortie du four, retirer les baguettes de leur moule et laisser les refroidir.



PAYS DE BOURGOGNE

**Bonne
dégustation !**

