

recette d'une copine de tricot , pseudo Pépette,
Pas de machine à pain,
à préparer la veille

«
recette de mes baguettes :
14 gr de levure fraîche
380 gr d'eau tiède
500 gr de farine Type 65
1 cuiller à café de sel

on met tout dans l'ordre donné dans un saladier,
on touille grossièrement vite fait sans trop travailler

on couvre et hop au frigo jusqu'au lendemain

le lendemain, on sort la pâte qui a monté

on pose sur le plan de travail fariné

on fait des baguettes

on couvre 1h15 ou plus

on préchauffe le four 235°C

moi je pose un petit plat avec de l'eau sur le socle pour faire la buée

juste avant de mettre dans le four je farine légèrement le dessus des baguettes je fais des grignes

au four pour 10mn à 230° C
puis 20 à 200° C

on sort et on pose sur une grille pour laisser refroidir

recette venant du le blog de Janny »

