

Baguette tradition croustillante (sans pétrissage)

Recette pour 2 baguettes

- 375g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 1 sachet de levure de boulanger traditionnelle
- 300 ml d'eau tiède (35°C)

Préparation

Dans un grand saladier, mélange la farine et le sel.

Mets la levure dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'elle soit bien dissoute. Ajoute la en une seule fois à la farine, et mélange avec une cuillère. Le mélange n'a pas à être parfaitement homogène, le but est quand même de ne pas se fatiguer !

Couvre avec un torchon, et laisse reposer à température ambiante au moins 1h30. La pâte va doubler de volume.

Pose dans ton four un récipient rempli d'eau (qui supporte bien la chaleur, type moule à cake), puis préchauffe ton four à 240°C.

Pose la pâte sur ton plan de travail bien fariné. Ne dégaze pas, ne pétris pas ! Coupe juste ta pâte en deux, et façonne 2 baguettes d'environ 40 cm de long. Oui, ça colle beaucoup, donc on farine ses doigts et le plan de travail. Farine ta plaque de cuisson, et dépose tes baguettes espacées de 10 cm. Fais des entailles au couteau ou avec un ciseau.

Pour donner le coup de buée, qui va donner une belle croûte à ton pain, verse 2 C à soupe d'eau sur la sole de ton four quand tu as enfourné tes baguettes, et referme vite.

Laisse cuire 20 à 30 minutes, en fonction de la puissance de ton four, et la cuisson désirée (20 minutes, elle sera un peu blanche, 30 minutes elle sera bien brune, donc moi je mets 25 minutes).

