**Baguettes dorées**



**Ingrédients** : (pour 3 petites baguettes)

- 500 g de farine

- 350 ml d'eau froide

- 1 sachet de levure de boulanger (briochin)

- 10 g de sel

**Recette** :

Dans le bol de votre robot, versez la farine, la levure et l'eau. Pétrissez pendant 5 mn, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Ajoutez alors le sel et pétrissez à nouveau pendant 5 mn. Saupoudrez la pâte de farine, couvrez le bol et laissez-la lever dans un endroit tiède pendant 1H-1H20. La pâte doit doubler de volume.

Versez la pâte sur un plan de travail fariné et divisez-la en 3 pâtons. Formez un rectangle de pâte pour chaque pâton que vous plierez en 3. Placez l'ouverture vers vous et roulez un gros boudin. Façonnez les deux autres baguettes de la même manière.

Posez les baguettes sur une plaque de four. Couvrez les baguettes avec un torchon humide, de manière à ce qu'un maximum de pâte soit en contact avec le torchon. Laissez lever les baguettes pendant 25 mn dans un endroit tiède. Si vous les laissez trop lever, elles vont de dégonfler pendant la cuisson ou lorsque vous ferez les grignes (grosses fentes) sur les baguettes.

Saupoudrez les baguettes de farine à l'aide d'une petite passoire et faites 3 grignes par baguettes à l'aide d'une lame d'un couteau (sans dents). J'ai sûrement mis un peu trop de farine sur mes baguettes, mais j'aime beaucoup comme ça !

**Cuisson** :

Pendant que les baguettes lèvent, préchauffez le four sur th 8 (240°) et poser un petit ramequin rempli d'eau à l'intérieur du four pour former de la buée.

Enfournez les baguettes dans le four et baissez le four sur th 7 (210°) pendant 20-25 mn, jusqu'à ce que les baguettes soient bien dorées. Vaporisez un peu d'eau dans le four pour créer de la buée, ou laissez le petit ramequin dans le four tout le temps de la cuisson des baguettes. Laissez refroidir les baguettes sur une grille

**Astuce** : Pour avoir du pain tout frais dès le matin, lorsque vous avez façonné vos baguettes couvrez-les d'un torchon humide et conservez-les au réfrigérateur toute une nuit. Vous pourrez les cuire le lendemain matin, sans avoir besoin de sortir le pain à l'avance.

***http://www.evacuisine.fr/***