

# Pain bâtard façon fougasse

## Ingrédients

- 320 g d'eau
- 1 sachet de levure sèche Gourmandises®
- 420 g de farine type 65
- 80 g de farine type 110
- 10 g de sel fin

## Préparation :

Dans le bol, tempérer l'eau et la levure, **30 sec/40°C/vit 2**.

Ajouter la farine puis le sel. Pétrir **2 min/pétrin**.

Laisser lever directement dans le bol environ 20 min. La pâte monte.

Retourner le bol sur le Roul'pat®, la pâte tombe, rabattre et dégazer.

Façonner en gros pain.

Placer sur la toile Silpain® en biais. Aplatir légèrement et vaporiser d'eau. Fariner.

Faire des entailles larges à l'aide du racloir et écarter.

Laisser lever à nouveau environ 20 min.

Préchauffer le four à 240°C (th8).

Cuire pendant environ 25 à 30 min. On obtient un pain très croustillant.



A la baguette© by Cachou66  
www.alabaguette.com

## Ma touche perso :

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Eau, levure	<b>30 sec</b>	<b>40°C</b>	<b>2</b>	
	Farine, sel	<b>2 min</b>			PETRIN