

A la baguette

<http://alabaguettes.canalblog.com/>

Baguette au pavot



Ingrédients:

- 250 g de farine de type 55
- 250 g de farine de type 65 ou d'antan
- 1 sachet de levure Gourmandises® Pains
- 350 g d'eau
- QS de graines de pavot

Dans le bol du robot, mélanger les farines et la levure. Ajouter l'eau tiède. Pétrir au moins 5 min.

Couvrir le bol ou placer dans un four éteint avec une coupelle d'eau bouillante.

Laisser la pâte doubler de volume.

Rabattre la pâte sur le Rou'l'pat® légèrement fariné. Diviser en 4 pâtons égaux.

Façonner en baguettes et placer sur les empreintes baguettes.

Vaporiser d'eau et saupoudrer généreusement de graines de pavot.

Avec la lame incisette, entailler les baguettes. Couvrir à nouveau (ou placer dans le four étuve), laisser lever.

Préchauffer le four à 240°C (th8).



Enfourner pour 20 à 25 min de cuisson à 240°C (th8). En fin de cuisson, retirer les baguettes des empreintes et placer dans un panier verticalement pour un complet refroidissement.

