

Baguette Maison

Ingrédients

12 grammes de levure fraîche
300 ml d'eau
300 grammes de farine
8 grammes de sel



patisse
BOUTICRIE - PÂTISSERIE - RESTAURANT - PÂTISSERIE

Préparation

Diluez la **levure fraîche** avec l'**eau** à température ambiante ou légèrement chaude en versant en petite quantité.

Ajoutez la **farine** avec douceur et le **sel**. Couvrez et laissez au repos à température ambiante (pas de courant d'air), jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Préchauffez votre four à 240° et placez-y une tasse d'eau afin qu'elle apporte de la vapeur.

Divisez la pâte en 2 ou 3 (selon la taille de la baguette que vous désirez). Enfourez durant environ 30 minutes.

Laissez reposer environ 10 minutes puis dégustez.

*Testée et
Approuvée !*



chaussée de Charleroi 1
Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be
010 247 287

051