

## *Baguettes Traditionnelles*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 2 h 15 min**

### Ingrédients:

- LEVURE	1.5 c à café
- AMÉLIORANT POUR PAIN	20g
- FARINE À PAIN BLANC	500g
- SEL	1 c à café
- EAU	290 ml

### Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement.
- Sélectionner la confection de pâte à "Pizza".
- Appuyez sur "Start" (45 minutes).
  
- Sortez la pâte, et boxez-la légèrement sur une table farinée.
- Façonnez 2 baguettes de 30 – 35 cm environ.
- Beurrez le moule à baguette, déposez-y les pâtons et couvrez d'un linge. Laissez monter la pâte 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Préchauffez le four à 240°C avec une tasse d'eau.
- Sortez la tasse d'eau et enfournez les baguettes pendant 20 minutes à 200-210°C.
- Laissez refroidir les baguettes sur une grille.

### Remarque:

Pour 2 baguettes de 375g environ chacune.

Si vous désirez faire des baguettes grises, vous pouvez remplacer la farine blanche par de la farine complète à quantité égale.

