

## *Baguettes au Pavot*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 2 heures**

### Ingrédients:

- LEVURE	1 sachet (11g)
- BICARBONATE ALIMENTAIRE	1 c à café
- FARINE À PAIN INTÉGRALE	250g
- FARINE À PAIN BLANC	250g
- SEL	1 c à café
- EAU	350 ml
- GRAINES DE PAVOT	



### 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, humidifiez le sommet des baguettes, saupoudrez de pavot et couvrez d'un linge. Laissez monter la pâte 20 – 30 minutes (la pâte doit doubler de volume) dans le four à 60°C.
- Préchauffez le four à 240°C.
- Enfournez les baguettes pendant 18-20 minutes à 220°C.
- Laissez refroidir les baguettes sur une grille.

### Remarque:

Pour 2 x 375g