

## *Baguette Épis*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 4 heures**

### **Ingrédients:**

- |                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| - FARINE SPÉCIALE CROUSTY | 400g            |
| - EAU                     | 220 ml tiède    |
| - LEVURE                  | 11 g (1 sachet) |
| - SEL                     | 10g             |

### **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 "Dough" pour pain blanc (2 h 20 min).
- Appuyez sur "Start".
  
- Sortez la pâte et façonnez 2 baguettes de 30 – 35 cm environ.
- Déposez-les dans le moule à baguette et laissez monter la pâte 20 – 30 minutes (la pâte doit doubler de volume) en couvrant d'un linge.
- Préchauffez le four à 240°C.
- Humidifiez le sommet des baguettes puis avec des ciseaux, coupez la pâte sur le dessus, pincez la pâte et rabattez-la vers l'arrière.
- Enfournez les baguettes pendant 18-20 minutes à 220°C.
- Laissez refroidir les baguettes sur une grille.



### **Remarque:**

Pour 2 baguettes