

## 2 Baguettes Magiques farine T80

Si vous souhaitez réaliser cette recette, il vous faudra (pour 2 baguettes moyennes):

- 375g de farine bio T80
- 1 sachet de levure boulangère traditionnelle (soit 8g)
- 8g de sel fin
- 300ml d'eau tiède

Diluez la levure dans un verre d'eau (prélevée dans les 300ml).

Dans un saladier, placez la farine avec le sel fin. Mélangez.

Ajoutez l'eau et la levure diluée.

Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.

Utilisez un film alimentaire pour couvrir le saladier et laissez pousser la pâte pendant 1h30 dans une pièce chaude. L'idéal est de placer le saladier dans un four à 40°C.

En vous aidant d'une corne de pâtissier, répartir la pâte de façon équitable dans les gouttières à baguettes.

Farinez légèrement le dessus des baguettes.

À l'aide d'un couteau bien aiguisé, faire 3-4 incisions dans la pâte.

Préchauffez le four à 240°C (je mets sur "chaleur tournante") et placez un lèche frite dans le fond du four.

Quand le four est préchauffé, placez les baguettes sur une grille, puis versez un verre d'eau dans le lèche frite avant de refermer le four.

Laissez cuire 25 à 30 minutes avant de laisser refroidir les baguettes sur une grille.

