

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Panasonic SD 255, d'Hélène sur PBC

Baguettes aux graines, au levain fermentescible



Dans l'ordre, dans la cuve de la PANA

2 cc de sel (j'ai mis du sel de Guérande)

420 g T65 (farine semi-complète)

90 g T150 (farine complète)

90 g farine d'épeautre (épeautre blanche, celle que j'ai mis)

380 ml d'eau (+ 30 g que j'ai rajouté)

1 cc jus de citron

3 CS levain fermentescible

1 CS de graines de pavot et sésame pour décorer les baguettes

Programme pizza de 45 min puis rabat

Diviser le pâton en 4 boules et laisser reposer 10 min.

Façonner 4 baguettes.

Humidifier les baguettes à l'aide d'un vapo et saupoudrer de graines

Laisser lever 30 min à température ambiante.

Préchauffer le four à 220°C.

Faire les grignes sur le pain. Enfourner et faire le coup de buée.

Cuire 20 à 25 min selon si vous préférez une croûte claire ou foncée. J'ai cuit en chaleur tournante.

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.

