



Nouvelles baguettes de pain

La veille:

Faire un polish avec:

150 gr de farine

150gr d'eau

100 gr de levain aux raisins

Bien mélanger dans un saladier et laisser à température ambiante recouvert d'un linge.

Le lendemain:

Dans la MAP ou dans un robot ou encore sur le plan de travail mettre:

350 gr de farine

160 gr d'eau

Le polish

2 c c de sel

Former une boule et laisser reposer au moins 2 heures

Si vous employez votre MAP mettre programme pâte

Façonnez vos baguettes, mettez les sur une plaque munie d'un papier cuisson et laissez encore lever 1h 30.

Préchauffez votre four T° 230°centigrade

Entaillez chaque baguette d'un coup de lame de rasoir, jetez un peu d'eau sur une plaque au fond du four et mettre à cuire environ 25 minutes.

Surveillez la cuisson, éventuellement baisser la température du four sur 200°centigrade

<http://manature2.canalblog.com/>