

## Baguettes aux 2 lins

C'est reparti pour la boulange maison !!!



### Ingrédients:

- 500 g de farine type 55 Fleur de Boulange
- 1 sachet de Gourmandises® Pains
- 30 g de lin doré
- 30 g de lin brun
- 320 g d'eau

Placer le filet 4 baguettes sur la plaque alu perforée.

Dans le bol du robot, mélanger les poudres et les graines. Ajouter l'eau tempérée.

Pétrir jusqu'à décollement complet de la pâte des parois.

Bouler et fariner, replacer dans le bol et filmer. Laisser lever et doubler de volume.

Après la 1ère pousse, rabattre sur la Rou'pat® et partager en 4 pâtons.

Façonner les 4 baguettes et placer dans le filet.



Vaporiser et saupoudrer de farine au petit tamis.

A l'aide de l'incisette, scarifier ou entailler les baguettes d'un coup net et assez profond.

Couvrir avec un torchon et laisser lever à nouveau.

Préchauffer le four à 240°C.

Cuire environ 20 à 25 min.

A la sortie du four, retirer les baguettes du filet.

Les placer verticalement pour qu'elles refroidissent et restent croustillantes.