



## Je fais mes baguettes

Christine ZODIO CAEN



Bon alors,  
Je vous raconte, moi et les pâtes qui doivent pousser ça fait 2, en général ce n'est pas une franche réussite. Mais comme je suis persévérante j'insiste !

Je vous donne ma recette :

375 g farine

8g sel

300 ml d'eau

10g levure boulangère

prélevez un peu d'eau, la faire tiédir et y ajouter la levure, laissez gonfler 10 minutes.

Dans un cul de poule mettre la farine le sel, faire un puit, verser le mélange eau levure, mélangez puis ajoutez le reste de l'eau petit à petit.

Laissez pousser 2 heures. coupez la préparation en 2 avec les mains et le plan de travail bien farinés, façonnez vos baguettes.

Disposez les dans le moule à baguettes sur lequel vous aurez posé une feuille de papier sulfurisé.

cuire à four chaud 240°C avec un plat rempli d'eau sous vos plaques, pendant 30 minutes.

C'est prêt ....savourer !!!

Alors ! ne sont-elles pas appétissantes mes baguettes ?

Le résultat est bluffant toute la famille l'a adopté.

Alors à vous de jouer !

Cri<sup>2</sup>

prix du moule 13€50

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)