

Baguettes sans pétrissage

Avec la recette du **pain sans pétrissage** je faisais systématiquement des pains en cocotte. Pour changer des pains ronds ou ovales (suivant la forme de la cocotte) j'ai fait des baguettes. Le résultat convient à tout le monde à la maison et depuis j'en fais très souvent. Le goût n'a rien à voir avec **les baguettes** au levain mais c'est quand même bon et rapide à faire.



Ingrédients: *(pour 6 baguettes)*

750g d'eau

10g de levure fraîche

1 kg de farine T55 ou T65

20 g de sel.

Préparation:

1- Préparer la pâte comme indiqué (étapes 1 et 2) dans la recette du **pain sans pétrissage** .

2- A l'aide de deux cornes à pâtisserie, prélever de la pâte et la mettre dans le moule à baguettes. Pour éviter que la pâte colle au moule, j'ai mis du papier cuisson au fond des empreintes à baguettes.



3- Préchauffer le four à 250°C après avoir placé une plaque en position basse.

Lorsque le four est à la bonne température, verser 1/2 verre d'eau sur la plaque chaude et enfourner pour 15 à 20 min à surveiller. Faire refroidir les baguettes sur une grille.

