

Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 500g Farine
- 20g Levure fraîche
- 8g Sel
- 250g Eau

Préparation:

- Placer dans un bol 350g d'eau avec 20g de levure fraîche mélanger à l'aide d'une spatule
- Incorporer 500g de farine puis 8g de sel et mélanger grossièrement avec la spatule. Jusqu'à que cela fasse une pâte.
Le mélange est assez liquide
- Placer un linge sur le bol et laisser lever 2h
- Préchauffer le four à 250°: La pâte est très aérée.
Sur une plaque à baguette placer du papier cuisson
- Couper la pâte en deux avec les main la placer dans les moules à baguette. Ne vous inquiétez pas, la pâte se casse c'est normal.
- Placer au four à 250° pendant 25 minutes
Ensuite vous pouvez les retourner et laisser cuire encore 5 minutes