

Moulin Fritz
Meuniers depuis 1827



à Soufflenheim

FARINE T65
pour pain traditionnel

La baguette maison

INGREDIENTS : pour 4 baguettes

- 750 gr de farine T65
- 10 gr de levure de boulangerie fraîche (6 à 8 gr sèche)
- 2 càc de sel rases (12 gr)
- 430 gr d'eau

INSTRUCTIONS :

Mettre dans le bol du robot l'eau tiède et la levure, mélanger pendant 2 mn.. Ajouter la farine et le sel, pétrir 5 à 10 mn, la pâte doit se décoller de la paroi du bol.

Laisser reposer la pâte dans un saladier avec un torchon humide. Lorsque la pâte a doublé de volume (1h30) , la sortir du saladier et découper en 4 pâtons de même poids. Façonner les baguettes et les déposer dans un moule à baguettes

Préchauffer le four à 220° avec la lèche frite à l'intérieur
Laisser encore lever la pâte le temps du préchauffage (environ 20min) et au bout de ce temps, fariner les baguettes et les entailler.
Enfourner rapidement et verser la valeur d'un bouchon d'eau (10 à 20 cl) dans la lèche frite placée au bas du four. Cuire 20 à 30 minutes environ selon votre four.