

Recette de Baguette magique ou pain sans pétrissage

Temps de préparation : 5 min

Temps de pose : 1 h 30

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 375 g de farine (t 45)
- 300 ml d'eau tiède
- 12 g de levure de boulanger fraîche ou bien 1/2 sachet de levure boulangère sèche
- 1 cuillère à café de sel (environ 7 à 8 g)

Préparation Baguette magique ou pain sans pétrissage

Dans un récipient, délayer la levure dans un peu d'eau tiède puis ajouter l'eau restante.

Verser la farine et le sel par dessus.

Mélanger grossièrement le tout à l'aide d'une spatule.

Laisser poser environ 1 h 30 en couvrant avec un torchon. La pâte doit quasiment doubler de volume.

Préchauffer le four th° 8 / 240 °.

Mettre un récipient rempli d'eau dans le four. La vapeur d'eau qui va ainsi se dégager pendant la cuisson va permettre d'avoir une croûte croustillante

Sur le plan de travail fariné, verser la pâte puis façonner vos baguettes ou petits pains sans trop travailler la pâte car elle est assez collante.

Enfin faire cuire les baguettes magiques 30 min.