

Les baguettes des confinés au thermomix

- 300 gr d'eau
- 1 c à c de sel
- 15 gr de levure de boulanger fraiche ou 1 sachet de désydraté
- 400 gr de farine t45 ou t55

mettre le tout dans le bol et melanger 15sec vit3
attention la pate colle et est un peu liquide

beurk!

(c'est un peu gluant,

laisser poser 1h30 dans un saladier recouvert d'un torchon
au bout d'1 h 30 ça ressemble à ça =>

au bout de ce temps verser la pates dans les moules à baguettes déjà huilé ou si pas de moule faire des pâton (environ 3) et soupoudrer légèrement de farine si vous voulez

attention ne pas malaxer la pate et cuire 25 min à 240° mettre 1 bol d'eau en bas du four

Voilà le résultat

Cette recette est tout à fait possible sans robot