# Baguette Maison Facile et Rapide : Pas à Pas

**Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 30 minutes – Temps de Repos : 1 heure 30 – Difficulté : Facile**

*Pour 2 ou 3 baguettes* :

- **375 g de farine (T45 ou T55)**
- **300 ml (ou 300 g) d'eau tiède**
- **12 g de levure fraîche de boulanger (ou la moitié de sèche)**
- **8 g de sel fin**
- **1 cuillère à café de sucre en poudre (facultatif)**

1. Dans un récipient, verser l'eau tiède puis y diluer pendant quelques minutes la levure de boulanger.
   On peut également ajouter une cuillère à café de sucre en poudre afin d'activer plus rapidement la levure.

2. Dans un saladier, mettre la farine puis former un puis au centre et y verser le mélanger eau/levure.

3. Du bout des doigts, mélanger le tout et lorsque l'ensemble commence à bien s'amalgamer incorporer le sel.

4. Terminer en mélangeant grossièrement le tout jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien liés.

5. Couvrir le saladier d'un torchon humide et laisser lever la pâte au minimum pendant 1h30 (ou plus) dans un endroit tiède.

6. Une fois la pâte levée, la déposer sur un plan de travail fariné afin de la modeler.

7. Diviser la pâte en 2 ou 3 morceaux égaux, en prenant soin de bien les fariner.
   Modeler ensuite les baguettes et les déposer soit sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson ou directement dans des moules à baguettes généreusement farinés.

8. Préchauffer le four à 240° en chaleur tournante ou bien en fonction "fournil" si le four dispose de cette option.
   Disposer une lèchefrite ou un récipient rempli d'eau dans le bas de four. Cela va permettre d'obtenir une belle croûte croustillante.

9. Pendant que le four chauffe, recouvrir les baguettes du linge humide et laisser lever.

10. Une fois le four chaud, découvrir les baguettes et les entailler (grignage ou lamage) profondément à l'aide d'une lame de cutter ou d'une incisette dans le sens de la longueur et tout les 3/4 cm.

11. Enfourner pour 20 à 30 minutes de cuisson, suivant vos préférences : c'est prêt ! 

    Et voilà de délicieuses baguettes bien croustillantes ! Au final, on remarque que faire ses baguettes maison n'est pas du tout compliqué bien au contraire ! 
    Il est possible d'ajouter à la pâte ou avant cuisson des graines pavots, tournesol… ou autres pour obtenir toute sorte de baguettes ! 
    Pour ma part, je réalise ces baguettes en quantité et ensuite je les congèle. Pour les décongeler rien de plus facile, quelques minutes au four ! 