

A la baguette

<http://alabaguettes.canalblog.com/>

Boule César

Un pain au goût très rustique...



Ingédients:

- 500 g de farine bio semi complète type 110
- 1 sachet de levure Gourmandises pains®
- 350 g d'eau à 37°C

Dans le bol du robot, mélanger la farine et la levure. Incorporer l'eau et pétrir au moins 5 min. Bouler et fariner légèrement. Couvrir le bol de film alimentaire. Laisser lever et doubler de volume.



Rabattre la pâte sur le Roulp'pat®, dégazer et façonner un pâton.

Couper 1/5 ème du pâton pour la tresse. Couper en 3.

Former 3 boudins de 45 cm environ (adapter au diamètre du pain).

Bouler et étaler le reste de la pâte en rond. Placer dans le moule à tarte Silform®.



Poser la tresse au centre en couronne.

Vaporiser d'eau la surface au centre et saupoudrer de farine.

Préchauffer le four à 240°C.

Couvrir d'un torchon et laisser doubler de volume

Cuire environ 25 à 30 min selon votre four.



Démouler de suite et poser sur la grille pâtissière.