 **Baguette Monge au levain**



**- 270 g d'eau tiède
- 1 càc de sel
- 500 g de farine T65
- 1 càc de levure SAF (ou 5 g de levure fraîche)
- 100 g de** [**levain liquide**](http://croquantfondantgourmand.com/levain-kayser/)

Dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), mettre l'eau, le sel puis la farine.
Creuser un puits (sans aller jusqu'à l'eau) et verser le levain liquide et la levure délayée.
Mettre en route le programme pâte jusqu'au bout (1h20).
Suivant la forme que l'on veut donner au pain :

* Diviser en 3 ou 4 pâtons et façonner des baguettes.
* Façonner une couronne
* Façonner des petits pains individuels

Déposer le pain sur la tôle du four tapissée de papier sulfurisé.
Couvrir d'un linge humide et laisser levain jusqu'à ce que le pain double de volume.
A ce stade, vaporiser de l'eau sur le pain, saupoudrer de farine et faire des grignes avec une lame de rasoir.
Mettre au four préchauffé à 220° *(en faisant le coup de buée si votre four n'a pas de fonction spéciale)* pendant 20 à 25 mn.
Laisser refroidir sur une grille.