 **Baguettes express de Co**

 **Pour 3 baguettes**

**- 500 g de farine**  
**- 1,5 càc de sel (9 g)**  
**- 2,5 càc (8g) de levure sèche de boulanger** **ou 16 g de levure fraîche**  
**- 350 g d'eau tiède**  
  
**La plaque à baguette ou la plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 220°C** Four Chaleur tournante

Mettre dans le bol du robot la farine dans laquelle on mélange la levure sèche.  
Faire un puits et y verser l'eau et le sel.  
Travailler la pâte à  vitesse moyenne, le temps de rassembler les éléments.  
Travailler à petite vitesse, le temps que la pâte devienne lisse et élastique (**environ 10 minutes**).   
Déposer la pâte dans un saladier, couvrir et laisser lever dans un endroit tiède, jusqu'à ce qu'elle double de volume (**dans le four à 30°C pendant environ 30 minutes pour moi**).  
Partager la pâte en 3 pâtons d'environ 287 g.  
Transformer chaque pâton en baguette.  
Déposer les baguettes sur la plaque et laisser lever encore pendant 20 minutes (**toujours dans le four pour moi**).  
Faire des grignes, vaporiser avec de l'eau et saupoudrer d'un voile de farine.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.