 **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** 

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.