 **Baguette-sandwich**

** Pour 4** [**pains**](https://recettes.de/pain)

**- 320 g de** [**lait**](http://recettes.de/lait) **- 1 càc de sel
- 500 g de farine T 55
- 2,5 càc de levure sèche de boulanger
- 60 g de beurre**

**La plaque du four (ou à baguettes) tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 200°C ou**

**La veille au soir :**Mettre dans la cuve de la [**MAP**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), le lait et le sel.
Déposer la farine et la levure dans un puits.
Disposer le beurre en parcelles sur le dessus.
Lancer le programme "pâte" (1 h 20).
Sortir le pâton sur le plan de travail fariné.
Diviser la pâte en 4 parties égales.
Façonner 4 baguettes et les déposer sur la plaque.
Entreposer la plaque couverte au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Le lendemain :**Sortir la plaque du réfrigérateur et laisser à température ambiante le temps de préchauffer le four.
Enfourner pour 20 à 25 min.
Laisser refroidir sur une grille.
Attendre que le pain soit froid avant de le couper.