 **Baguette-sandwich**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/09/Baguette-sandwich-DSC_3440_11631.jpg) 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 [Position four chaleur étuvée](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Position-four-chaleur-étuvée-.png)ou[Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

**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.