

## Baguette rustique au levain naturel

### Ingrédients pour 2 baguettes rustiques:

- 100 g de levain naturel
- 400 g de farine de blé blanche T65 biologique
- 50 g de farine de seigle biologique
- 270 g d'eau tiède
- 1,5 cuil. à café de sel



### Recette:

- Pétrir ensemble les farines, le levain, le sel et l'eau pendant 30 mn, soit avec une machine à pain, soit à la main (dans ce cas, essayer d'emprisonner le maximum d'air dans la pâte).
- Laisser reposer et lever la pâte pendant 2 heures au chaud et à l'abri des courants d'air: il s'agit du pointage (je la laisse dans la machine à pain pour cette opération).
- Pétrir la pâte pour enlever le gaz carbonique et emprisonner de l'air. Fariner le plan de travail et façonner deux belles baguettes. Les déposer sur une plaque et laisser lever de nouveau pendant 2 heures au chaud et à l'abri des courants d'air: il s'agit de l'apprêt dont le temps nécessaire peut varier en fonction du climat (le pain doit à peu près doubler de volume).
- Préchauffer le four à 240°C. Faire plusieurs petites entailles en biais sur les baguettes avec un cutter ou un couteau bien aiguisé. Vaporiser de l'eau sur les baguettes (pour obtenir une belle croûte) et cuire pendant 18 mn.
- Bien laisser refroidir sur une grille avant de se régaler.