



Ingrédients :

- 4 verres de farine
- 2 verres pas trop rempli d'eau
- 1càc de sucre
- 1 sachet de levure boulangère
- 3càs d'huile
- 1càc de vinaigre
- 1càc de sel

Ustensiles :

- 1 saladier
- 1 feuille de papier cuisson
- 1 plaque de cuisson

Les étapes :

- 1) Verser la farine dans le saladier et former un trou
- 2) Ajouter l'eau, le sucre la levure, l'huile et le sel sur les côtés et mélanger.
- 3) Ajouter le vinaigre et pétrir la pâte pendant 10 minutes
- 4) Laisser reposer 1h.
- 5) Diviser (partager) la pâte en 4 morceaux.
- 6) Suivre les photos :
 - Etaler avec le rouleau
 - Enrouler
 - Pincer pour fermer et lier la pâte
 - Saupoudrer de graines selon ses goûts
 - Ciseler avec une lame de couteau
- 7) Reposer 20 minutes.
- 8) Préchauffer le four à 200°C.
- 9) Enfourner et cuire jusqu'à ce que les baguettes soient bien dorées.