[](http://storage.canalblog.com/68/65/343234/41439638.jpg)

[INGREDIENTS POUR 4 BAGUETTES:](http://www.latourangelle.fr/france/index.php)

\*200ml d'eau

\*160ml de lait demi-écrémé

\*1 cuillère à café de sel

\*2 cuillères à soupe [d'huile d'olive vierge extra](http://www.latourangelle.fr/france/products_detail.php?product=olive) reçu du site "[La Tourangelle](http://www.latourangelle.fr/france/index.php)"

\*400g de farine t55

\*200g de farine t65

\*1 sachet de levure de boulanger deshydratée

PREPARATION:

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre dans la machine à pain.Mettre sur le programme pâte.A la fin du programme,sortir la pâte de la cuve et la dégazer.[Coupez](http://www.kookit.com/catalogue-Accueil-Pains-et-brioches/114335-Decoupe-pate-a-pain-Au-nain.php&sid=KSKQ09hKRLbvbXW) votre pâte en 4 morceaux égaux(normalement 250g chacun) et façonnez-les en forme de baguette.Déposez-les sur [une plaque à baguettes](http://www.kookit.com/catalogue-La-cuisson-Plaques-et-tapis-de-cuisson/134025-Plaque-a-baguettes-perforee-Baumalu.php&sid=6kiszHF4Hty73RS) et laissez-les lever de nouveau dans un endroit tiède pendant 30 à 40 min sous un torchon humide.

[](http://storage.canalblog.com/36/46/343234/41440129.jpg)

Farinez-les...

[](http://storage.canalblog.com/92/73/343234/41440167.jpg)

et enfournez-les au four chaud à 180°C pendant 20 min.Les baguettes ne doivent pas dorer mais rester "blanche"...

[](http://storage.canalblog.com/86/20/343234/41440340.jpg)

Ces baguettes ressemblent beaucoup aux fameuses faluches que l'on trouve dans toutes les boulangeries du Nord...

[](http://storage.canalblog.com/19/63/343234/41440856.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/61/33/343234/41440903.jpg)

Bon appétit!