



**la pâte une fois  
faites au robot  
ensuite**

**vous la mettez à lever au chaud jusqu'à  
ce quelle ait doublé de volume**



**vous prenez une boule  
de pâte que vous pliez  
plusieurs fois pour  
chasser l'air et ensuite  
vous aplatissez tel quel.**



**vous faites ensuite  
un ourlet vers  
vous en prenant soin  
de bien pincer la pâte et  
vous roulez vers vous**



**vous faites donc un  
deuxième ourlet  
toujours de la même  
manière**



**après avoir bien soudé  
vous roulez la baguette  
de manière à l'allonger  
et garder l'ourlet au  
dessous soudé au  
niveau du 3ème et  
dernier ourlet**



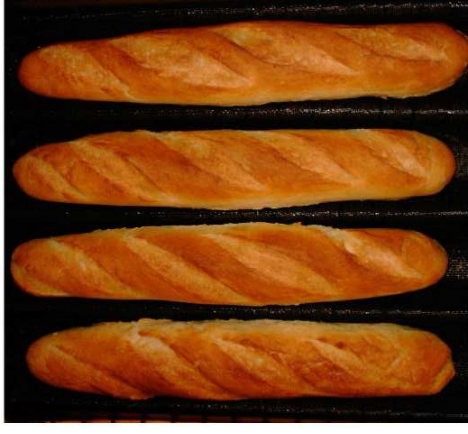
**une fois bien roulées,  
vous disposez vos  
baguettes dans chaque  
emplacement du filet à  
baguette FLEXPAN  
ensuite vous remettez à lever pendant  
environ 40mn**



**voici les baguettes après  
la deuxième levée**



**voici les baguettes après  
avoir eu un coup de lame  
et un badigeonnage d'eau salée  
juste avant d'enfourner**



**voici le dessus**



**voici le dessous**

**mettre au four préchauffé à 250°  
jeter un peu d'eau  
dans la lèche frite  
pour obtenir de la vapeur  
recommencez l'opération  
quand il n'y a plus d'eau  
retirer la lèche frite et  
laissez cuire jusqu'à cuisson souhaitée**