

Baguettes Maison



Calie Cuisine

Type : Boulangerie et Cie

Difficulté : Facile

Durée : attente : 2h30 + 20 min de cuisson

Ingrédients : pour 3 baguettes d'après « Mille et une pâtes...à pain » de Vorwerk

300g d'eau

25g de levure boulangère fraîche (ou 2 sachets)

500g de farine type 55 (multi céréales pour moi...spéciale pain !)

1 c. à café bombée de sel fin (attention à la dose car le pain trop salé c'est bof)

Préparation : pour 3 Baguettes : avec ou sans Thermomix

- ✓ Mettre l'eau et la levure émiettée dans le bol et régler 2 min/ 37°/vitesse 2.
- ✓ Ajouter la farine et le sel et pétrir 2 min/bol fermé/ mode pétrin.
- ✓ Laisser reposer 1h dans le bol (ou dans un saladier), couvercle ôté et couvert d'un linge.
- ✓ Au bout de ce temps, sortir la pâte du bol et la rabattre (chasser le gaz de la pâte levée afin de lui redonner son volume initial, et de pouvoir la façonner).
- ✓ Façonner 3 baguettes et les disposer sur un moule à baguette ou sur une plaque du four préalablement recouverte de papier sulfurisé.
- ✓ Laisser lever à nouveau 1h30.
- ✓ Préchauffer le four à 240° (th.7) 20 min. avant la fin du repos, en déposant un petit récipient d'eau dans le bas du four.
- ✓ A l'issue du temps de repos, humidifier délicatement les baguettes d'eau à l'aide d'un pinceau alimentaire, les grigner (faire des rayures avec un couteau) sur leur longueur et les cuire au four 10 mn à 240° (th.7) puis 10 mn à 200° (th.5).
- ✓ Sortir les baguettes du four et laisser refroidir sur la plaque.

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.

<http://caliecuisine.canalblog.com>

