



Autour de ma table



Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Baguettes aux Noix



Ingrédients:

- 550 g de farine " Fleur de Boulange"
- 300 ml d'eau t° bébé
- 1 sachet de levure Gourmandises
- 100 g de cerneaux de noix concassés
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix

Dans le bol du robot, fouet pétrin, mélanger la farine, la levure .

Poser les cerneaux de noix sur la silpat, replier sur elle même et avec le rouleau écraser les noix.



Ajouter les noix concassées à la farine et ajouter l'eau petit à petit. Pétrir 1 à 2 min puis ajouter l'huile et prolonger les pétrissage pendant 5 min. Couvrir le bol 20 min avec un film alimentaire. Après la pousse, la pâte a doublé de volume, la rabattre sur le plan de travail fariné. Partager en 4 pâtons égaux. Former les 4 baguettes et les poser sur le filet 4 baguettes. Couvrir et laisser lever à nouveau 20 min.

Cuire les baguettes environ 20 à 25 min 240°C soit Th 8, faire un "coup de buée" au moment d'enfourner, mettre un peu d'eau directement sur la sole pendant la cuisson et vaporiser au bout de 5 min et recommencer l'opération pour obtenir une jolie croûte bien dorée.

La conclusion : une baguette aux noix délicieusement crousti-moelleuse pour accompagner un bon fromage comme le Roquefort ou encore le "Piolou" de belle-maman (fromage de Bresse fait maison)...



<http://cachou66.canalblog.com/>