

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## BAGUETTE VIENNOISE

Pour 2 baguettes viennoises



**Préparation : 20 min**

**Repos : 2h**

**Cuisson : 25 min**

### Ingrédients :

- 250 g de farine
- 40 g de sucre semoule
- 2 cuillère à café de levure sèche de boulanger
- 1 oeuf
- 120 g de lait
- 1 sachet de sucre vanille
- 60 g de beurre à température ambiante
- Sel

### Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits, mettez au centre la levure que vous avez préalablement délayez avec un peu de lait, l'oeuf, le beurre, le sucre, la vanille, le sel et le lait. Mélangez le tout puis travaillez la pâte pendant 10 min, quand la pâte est lisse, la ramasser en boule, la laissez dans le saladier puis couvrir avec un film alimentaire. Conservez-la dans un endroit à température ambiante. Laissez reposer 1h.

Faites deux pâtons du même poids et les façonner en baguette. Incisez-les à l'aide d'un couteau ou de ciseaux.

Disposez-les dans une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez reposer 1h.

Préchauffez le four à 200°.

Badigeonnez les baguettes de jaune d'oeuf.

Faites cuire les baguettes viennoises pendant 25 min.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)