

A la baguette©

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

Baguette au roquefort et graines de tournesol



Ingrédients:

- 500 g de farine type 55
- 1 sachet de levure Gourmandises® Pains
- 350 g d'eau tiède
- 50 g de graines de tournesol
- 100 g de Roquefort Société® "Cave Baragnaudes"

Dans le cul de poule ou (bol du robot), mélanger la farine et la levure. Ajouter l'eau tiède et commencer à pétrir au racloir. Incorporer les graines de tournesol et le Roquefort émietté.

Continuer à pétrir sur le plan de travail fariné (sur la Roul'pat®) la pâte devient souple et se détache assez facilement des mains. Bouler et fariner, placer dans le cul de poule. Filmer et laisser au repos pendant 20 min. Dégazer la pâte sur la Roul'pat®, diviser en 4. Aplatir avec la paume de la main, rabattre le haut vers le centre, puis le bas vers de haut. Aplatir légèrement, rabattre le haut et souder avec la paume de la main. Faire rouler sous les mains en les écartant du centre vers les extérieurs. Si vous aimez les croûtons, effiler les bouts en roulant dans les mains. Poser dans les empreintes baguettes. Inciser les pâtons. Couvrir d'un linge et laisser doubler de volume. Pendant ce temps, préchauffer le four à 240°C.

Cuire environ 25 min, dès la sortie sortir des empreintes et laisser refroidir verticalement si possible ou sur une grille.

