

# Baguettes viennoises

## Ingrédients pour 2 baguettes:

- 250 g de farine
- 12 g de levure de boulanger (fraîche)
- 20 g de sucre
- 140 ml de lait tiède
- 35 g de beurre mou
- 2,5 g de sel
- Un jaune d'oeuf pour la dorure



Bon comme d'hab je colle tout dans ma MAP sur le programme "pâte". Sinon dans un saladier mélanger la farine avec le sucre et le sel. Mélanger le lait et la levure, les verser sur la farine, ajouter le beurre et pétrir pendant 7 à 10 minutes. Laissez reposer 1h30 dans un endroit sec couvert d'un linge humide.



Diviser le pâton en 2.



Écraser le pâton avec la paume de la main.



Le replier sur lui-même, écraser de nouveau (faire ça 3 fois).



Façonner les baguettes en étirant les boudins obtenus en partant du centre vers l'extérieur, bien mettre la soudure en dessous. Pour ceux qui préfèrent voir, regardez ces vidéos ([1](#) et [2](#)).



On les laisse reposer 15 mn et on les dore avec du jaune d'oeuf battu.



On les scarifie avec un cutter par exemple ou une lame de rasoir bien tranchante. Enfourner 20 mn à 190 ° (th 6/7) (mettre sur la sole du four un récipient rempli d'eau pour embuer votre four, ça fera une belle croûte).