

A la baguette

Pains et Viennoiseries

by Cachou66

Baguettes magiques sans pétrissage

Ingrédients pour 4 baguettes :

- 500 g de farine T55 ou farine T65 (de Bresse)
- 40 cl d'eau
- 10 g de levure sèche instantanée Saf-Instant
- 8 g de sel fin
- 3 g de sucre fin
- de la farine pour le moule et le façonnage
- 1 vaporisateur avec eau tiède + 1 pincée de sel fin



Déroulé :



Étape 1 :

Dans le bol du All Cook, placez le couteau Pétrir/Concasser, versez l'eau, le sel et le sucre. Faites tiédir. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vit 3/40°C/3 min. (bouchon sur max)

Étape 2 :

Ajoutez la farine puis la levure (qui se mélange à la farine normalement). Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vit 4/1 min. (sans bouchon)

Étape 3 :

Retirez le couteau Pétrir/Concasser. Débarrassez-le de la pâte. Raclez les bords du bol et écartez la pâte de l'entraîneur avec la spatule. Mettez en pousse. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vit désactivée/30°C/40 min. (bouchon sur max)

Étape 4 :

Placez les moules à baguettes sur une planche à découper pour les grills* et sur plaque alu perforée pour le four. (*vu la souplesse plus facile à transférer dans le plat de cuisson). Farinez généreusement les moules avec une mini passoire ou saupoudreuse. La pousse terminée, prélevez la pâte (très collante, c'est normal) à l'aide de la spatule en divisant approximativement la pâte en 4 et placez dans les moules farinés. Saupoudrez de farine et allongez grossièrement dans le moule avec les mains. A l'aide de ciseaux, réalisez des entailles en pointes 4 ou 5 fois. (comme les épis)

Étape 5 :

Préchauffez le grill à 230°C/240°C. Posez le moule avec les 2 baguettes sur le tapis BBQ dans le plat de cuisson. Montez la température à 270°C en plaçant les bouchons sur les côtés (niveau axe). Faites cuire 20 à 25 min avec bouchon et 5 min (bouchon devant). Vaporisez d'eau à mi-cuisson et régulièrement (aide à la coloration du pain).



Conseils et astuces

Baguettes simples et assez rapides à réaliser sans prise de tête. Baguettes idéales pour les «fainéants» et les pressés ou en vacances, grill en mode nomade...

Version 2014 : <http://alabaguettes.canalblog.com/archives/2014/07/12/30234657.html>