

Baguettes abricots noisettes, version Thermomix

Pour 2 belles baguettes :

400 g de farine

20 g de levure fraîche

(ou 5 g de levure de boulanger déshydratée)

1 CC de sel fin

$\frac{1}{2}$ CC de sucre en poudre

230 g d'eau

40 g d'abricots secs

25 g de noisettes concassées



- Mettre l'eau et la levure dans le bol du Thermomix et programmer 2 min / 37°C / V.2.
- Ajouter la farine, le sel et programmer 5 min / Épi.
- Ajouter enfin les noisettes concassées et les abricots secs coupés en petits dés et mixer quelques secondes, en sens inverse, pour les incorporer à la pâte.
- Débarrasser la pâte dans un saladier et recouvrir d'un torchon légèrement humide. Laisser lever 1h30 à 2h00, le temps que la pâte double de volume.
- Une fois la pâte levée, la dégazer à la paume de la main et la séparer ensuite en 2 pâtons.
- Prendre un pâton, le disposer sur le plan de travail fariné et lui donner une forme rectangulaire, en l'aplatissant avec la main. Rabattre la pâte vers soi et souder les bords.
- Recommencer l'opération, en rabattant, cette fois, la partie inférieure vers le haut, en soudant de nouveau les bords. Ramener le bourrelet obtenu, vers le haut, en pinçant de chaque côté, avec le pouce et l'index. Rouler la pâte pour lui donner une forme de boudin, de la taille des moules à baguette et les placer dans les empreintes, légèrement huilé.
- Appuyer sur les extrémités, pour former le quignon et couvrir de nouveau d'un torchon humide, en laissant poser 20 minutes environ.
- Préchauffer le four à 240°C et placer la lèchefrite, en bas du four.
- Faire quelques entailles sur les pâtons, à l'aide d'une grigne, vaporiser un peu d'eau salée sur leur ensemble et saupoudrer d'un trait de farine.
- Enfourner le moule à baguettes dans le four et verser rapidement un petit verre d'eau dans la lèchefrite (pour le coup de buée). Refermer rapidement la porte et faire cuire 20 à 25 minutes, selon le four et la couleur souhaitée.

