



Les envies de Maga



baguette parisienne



INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 315 g d'eau
- 1 sachet de levure gourmandises pains 'Demarle'

Mettre les ingrédients dans la cuve de votre machine à pain et lancer le programme pâte seule (1h30).

Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et aplatissez la pâte avec la paume de la main. Diviser là en 4 parts égales.

Tapoter la pâte pour lui donner la forme d'un rectangle. Pour les 3 premières étapes de la formation de la baguette suivre les photos.



Ensuite donner la forme de la baguette en partant du centre et avec les deux mains, faites rouler la pâte pour l'allonger. Placer la "silform" baguettes sur la plaque perforée et déposer dessus les baguettes incisées à l'aide d'une lame incisette.

Recouvrir d'un torchon propre et de la toile "silpat". Dans un cul de poule mettre de l'eau chaude et déposer dessus la plaque perforée avec les baguettes pour les faire pousser pendant 20 minutes. Préchauffer le four à 230°C. Mettre un bol d'eau sur la sole de votre four et pulvériser les baguettes d'eau et mettre au four pendant 15 à 20 minutes. Pendant toute la durée de la cuisson pulvériser de temps en temps de l'eau sur les baguettes.