



Mon 2ème essai baguettes !

Ingrédients : pour 5 baguettes de 250 g

- 750 g de farine
- 3 sachets de levure Briochin
- 480 ml d'eau tiède
- 2 cac de sel

Préparation :

Mettre dans le bol du robot la farine et le sel et mélanger.

Diluer la levure dans un peu d'eau tiède prélevée des 480 ml et ajouter au centre de la farine.

Mettre en route le pétrin à la vitesse une tout en incorporant petit à petit l'eau tiède. Augmenter progressivement les vitesses pour aller jusqu'à la vitesse 3. Pétrir pendant 10 mn.

Sortir le pâton du bol, celui-ci est très collant. Le poser sur un plan de travail fariné, fariner vos mains et former une boule. Mettre la pâte dans un saladier.

Couvrir et laisser doubler de volume. Placer votre saladier près d'un radiateur. Il m'a fallu 1 heure pour la 1ère levée.

Dégazer alors la pâte en appuyant dessus et mettre en forme les baguettes

Les déposer sur une tôle recouverte de papier sulfurisé. Attention à bien les espacer, ne faites pas comme moi ;o) !

Couvrir et laisser lever à nouveau pendant 45 mn à peu près.

Entailler alors les pains et vaporisez de l'eau sur le dessus. Ajouter un peu de farine pour l'aspect rustique.

Préchauffer votre four à TH 6. Ne pas oublier de mettre une coupelle d'eau pour le coup de buée. Cela fait que votre croûte est croustillante.

Enfourner les baguettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur le dessus.

Les laisser refroidir sur une grille. Bon appétit !