

Baguettes express

(sans pétrissage)

Pour 2 baguettes

Préparation : 10 minutes + temps de levée (entre 1 h et 1h30)

Cuisson : 25 minutes

- 430 g de farine type 55
- 6 g de ou 1 c à café de sel
- 12 g de levure de boulanger ou 2 c à café de levure sèche de boulanger
- 300 ml d'eau tiède
- Farine, eau, sel pour finition

Matériel pour cette recette :

- Moule à baguettes ou une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé
- 1 fourchette
- 1 spatule ou corne

Si vous utilisez de la levure fraîche : Diluez celle-ci dans l'eau tiède. Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel. Versez progressivement l'eau/levure en mélangeant avec une fourchette. *Vous devez obtenir une pâte assez molle.*

Rabattez la pâte à l'aide d'une corne ou une spatule. *Je trouve la corne très pratique en boulange. Vous en trouverez facilement partout à un prix très raisonnable.* Saupoudrez d'un voile de farine. Couvrez le saladier avec un torchon.

Laissez reposer la pâte dans un endroit chaud à température ambiante (entre 1 h ou 1h30 voire plus selon la température de la pièce) ou au four à basse température pas plus de 40° C pour éviter de tuer la levure. *La pâte doit doubler de volume.*

Préchauffez le four à 240° C (position fournil pour moi) en plaçant la lèchefrite au premier gradin. Vous pouvez y mettre de l'eau à ce moment-là ou attendez d'enfourner les baguettes pour le faire comme moi. Attention l'eau va vite s'évaporer, donc remplissez-la suffisamment.

Préparez le matériel de cuisson : Soit empreintes à baguettes ou plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. *En ce qui me concerne, j'ai préféré recouvrir mon moule à baguettes de papier sulfurisé la pâte étant assez collante contrairement à mes autres pâtes de baguettes.*

A l'aide d'une corne et d'une spatule, prélevez une portion de pâte et disposez-la sur le papier sulfurisé. *Pour une bonne répartition de pâte, j'ai alterné la répartition, une portion sur l'empreinte de droite et une portion sur celle de gauche, jusqu'à épuisement de la pâte tout en plaçant côte-à-côte les portions de pâte (3 pour une baguettes). Cela vous évitera de peser la pâte.*

Lissez légèrement pour assembler les portions de pâte. Vous pouvez aussi opter pour des petits pains ronds (6 portions). Dans les 2 cas, la pâte est collante. Ne cherchez pas à bien égaliser la surface de la pâte. Faites 3 entailles à l'aide d'une incisette ou une lame de rasoir. Vaporisez d'eau légèrement salée. Saupoudrez d'un voile de farine. Glissez au four.

Versez l'eau (1 verre) dans la lèchefrite si ce n'est pas déjà fait. *S'il n'y a plus d'eau dans la lèchefrite au moment d'enfourner, il faudra en rajouter.*

Laissez cuire 25 à 30 minutes (25 minutes pour moi). Les baguettes doivent être bien dorées, n'hésitez à poursuivre ou à diminuer le temps de cuisson en fonction de votre four.

Avec mon nouveau four : Peu de modifications, la levée s'est faite dans le four préchauffé à 35 ° C pendant 1 heure. La cuisson avec un préchauffage à 240° C (chaleur tournante) puis une cuisson à 220° C pendant 20 minutes