



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

BAGUETTES PARISIENNES



Ingrédients:

- 350 ml d'eau à température ambiante
- 500 g de farine type 55
- 1 sachet de levure spéciale pain(hyper active)

Matériel utilisé :

- soit une MAP , programme pâte sans cuisson
- soit les mains
- soit un robot fouet pétrin
- 1 filet spécial baguettes
- lame pour inciser
- 1 vaporisateur

Mélanger la levure sèche à la farine, incorporer l'eau et pétrir. Laisser lever à couvert 20 à 25 mn (la pâte doit doubler de volume), j'utilise du film alimentaire pour couvrir mon bol.

Rabattre (faire retomber) la pâte et diviser en 4 portions égales. Façonner vos baguettes sur le plan de travail fariné, les placer dans le filet, saupoudrer de farine.

Couvrir avec un torchon et laisser lever à nouveau 20 à 25 mn. Je place un récipient d'eau chaude sous ma plaque, cela remplace l'étuve du boulanger.

Au moment d'enfourner, je réalise des entailles dans mes baguettes.

Je place un récipient avec le l'eau chaude sur la sole du four.

Au bout de 5 mn de cuisson, quand le pain a regonflé , je vaporise mon pain pour obtenir une croûte bien dorée et croustillante Baguettes à mi cuisson, les entailles s'écartent.

Fin de cuisson, la croûte est bien dorée...très croustillante...et la mie bien aérée et moelleuse.