

# A la baguette

## Pains et viennoiseries

### Pains tûlés du confiné

1 moule de 28 cm ou 2 de 20 cm

#### Ingédients pour la pâte du pain tûlé :

- ❑ 1 sachet de préparation pour pâtes à pains
- ❑ 320 g d'eau
- ❑ 300 g de farine t55
- ❑ 200 g de farine de gruau t45 (gruau d'or)
- ❑ 15 g de sucre en poudre
- ❑ 40 g de beurre doux 80% mg (froid)



#### Préparation :

##### Préparation au i-Cook'in®

Dans le bol, tiédir la levure avec l'eau et le lait 30 secondes - 40°C - vitesse 3. Ajouter les 2 farines et le sucre en poudre. Mélanger 15 secondes - vitesse 5. Pétrir 1 minute - fonction Pétrissage. (sans verre doseur) Ajouter le beurre froid coupé en dés. Pétrir 1 minute - fonction Pétrissage. (sans verre doseur) Sortir la pâte du bol (si vous faites 2 pâtes sinon laissez pousser dans le bol, couvert).

Si 2 pâtes: Placer chaque pâton dans un cul de poule, couvrir d'un torchon le bol et laisser pousser 30 minutes (la pâte double de volume).

##### Préparation au TM6

Dans le bol, tiédir la levure avec l'eau et le lait 2 minutes - 37°C - vitesse 1,5. Ajouter les 2 farines et le sucre en poudre. Mélanger 15 secondes - vitesse 2,5. Pétrir 3 minutes - fonction Epis (sans verre doseur) Ajouter le beurre froid coupé en dés. Pétrir 3 minutes - fonction Epis (sans verre doseur) Sortir la pâte du bol. Placer dans un cul de poule, couvrir d'un torchon le bol et laisser pousser 30 minutes (la pâte double de volume).

#### Suggestion :

Une fois complètement froid, placer dans une boîte ouis couper. le lendemain de préférence, plus facile.

- ❑ Moules tûlés noirs 28 cm (chemisés) : 1 Pâton avec 500 g de farine par moule
- ❑ Moules tûlés 20 cm (non chemisés): 1 Pâton avec 500 g de farine/2 - 1/2 par moule

#### NOTA BENE:

Recommencez la recette si vous cuisez 2 moules tûlés de 28 cm en même temps.

#### Pour le façonnage et la cuisson

Placer les moules en tôle sur la plaque alu perforée. Sortir la pâte du cul de poule sur la Roul'pat avec le racloir ou du bol main huilée. Dégonner le pâton (1 à la fois). Façonner le pâton comme une baguette, 3 + 2 replis. Placer dans le moule beurré et fariné. Laisser pousser 45 minutes TA. (perso, je place dans mon 2ème four avec une casserole d'eau chaude dessous) Pendant ce temps préchauffer le four à 210°C, CN (convection naturelle). Inciser les pains au centre et en long comme les cakes. Enfourner les pains pour 10 minutes de cuisson. Baisser à 180°C à Chaleur Tournante + sole ; continuer la cuisson 25 minutes en retournant les moules au bout de 10 minutes. Vaporiser d'eau légèrement salée pendant la cuisson. Laisser refroidir un peu et démouler.