

Baguette viennoise

◆ Difficulté : Facile

◆ Préparation : 30 min / Repos : 2 h + 20 min + 45 min
◆ Cuisson : 25 min

Ingédients pour 3 baguettes :

- ◆ 500 g de farine
- ◆ 300 ml de lait
- ◆ 20 g de levure fraîche
 - ◆ 10 g de miel
- ◆ 20 g de sucre
- ◆ 10 g de sel
- ◆ 50 g de beurre
- ◆ 1 oeuf

Préparation :

Délayez la levure dans le miel

Versez 2 cuil à soupe de lait tiède dans la levure, puis bien mélanger et versez le tout dans le lait restant.

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sel et le sucre et mélangez.

Ajoutez le lait tiède/levure dans la farine et bien pétrir à la maryse pendant quelques minutes, ensuite continuer de pétrir à la main.

Ajoutez le beurre mou mais non fondu et bien pétrir à la main de façon à bien incorporer le beurre.

Recettes de Céline

Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène (vous pouvez aussi faire le pétrissage au robot) si vous pétrissez à la main, surtout pas de farine sur votre plan de travail, la pâte ne collera pas

Formez une boule et placez-la dans votre saladier, (ne surtout pas mettre de farine sur le dessus) couvrir d'un film étirable et laissez reposer 2 h à température ambiante (ou prêt d'une source de chaleur : radiateur, four à 30°C etc...)

2 h après, déposez votre boule (sans fariner le plan de travail),
puis dégasez-la légèrement

Pesez votre pâton, et divisez-la en nombre voulu, (si par exemple votre pâton fait 900 g et bien divisez-la en 3 par exemple)

Boulez chaque pâton en ramenant la pâte vers l'intérieur d'elle-même.

Formez des petits boudins et déposez-les sur une plaque de cuisson,
couvrir de film étirable et laissez reposer 20 min.

Sans farinez votre plan de travail, prendre un pâton écrasez-le avec la paume de la main puis enrouler la pâte sur elle-même, ensuite former un long boudin (taille d'une baguette à peu près ou un peu moins)

Déposez votre baguette sur une plaque de cuisson à pain et faire de même avec les deux autres pâtons

A l'aide d'une lame de rasoir ou un couteau sans dents, faire des entailles dans chaque baguettes

Couvrir de film étirable et laissez pousser 45 min dans votre four

Au bout de 45 min vos baguettes vont avoir doublé de volume.

Battez un oeuf en omelette puis badigeonnez-le sur vos baguettes.

Préchauffez votre four à 200°C (Th.6/7)

Enfournez-les pour 25 min

Recettes de Caline

Bonne dégustation à toutes & tous !!