

Recettes de base boulangerie/pâtisserie

Baguette du boulanger

<p><u>Ingrédients 2 baguettes de 350 gr environ</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 500 gr de farine type 55• 2 cuillères à café de sel• 3 cuillères à café de levure instantané ou 10 gr de levure fraîche• 340 ml d'eau	<p>Budget : €€</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 30 mn</p> <p>Repos : 1 heure + 40 mn</p> <p>Cuisson : 25 mn</p>
--	--

Verser la farine dans la cuve du pétrin et ajouter le sel.

Délayer la levure dans un peu de l'eau prévue.

Verser la levure ainsi délayée sur la farine.

Ajouter le reste de l'eau.

Pétrir 15 mn environ jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois.

Former une boule et mettre à « pousser » 1 heure à une température de 30 à 40° si possible.

La pâte doit avoir doubler de volume.

Sortir délicatement la boue de pâte de la cuve.

La diviser en 2 parts égales.

Façonner les baguettes sans trop serrer.

Déposer les baguettes sur un moule préalablement graissé.

Préchauffer le four à 240° sans oublier de disposer le lèche frites au bas du four.

Laisser reposer les baguettes sur plaque encore 20 mn et les grigner juste avant de les mettre au four.

Enfourner les baguettes dans le four chaud.

Verser immédiatement 1 litre d'eau froide dans le lèche frites en faisant attention à la vapeur dégagée.

Après environ 25 mn, les baguettes sont cuites. Les sortir du four et les badigeonner immédiatement avec de l'eau à l'aide d'un pinceau.

Le pain doit être à la fois croustillant, souple et avoir une mie aérée.