

BAGUETTES



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 3h 45mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 330g Eau
- 10g Levure boulangère fraîche
- 100g Eau bouillante pour la cuisson
- 500g Farine blanche à pain ou spécial Baguette
- 1/2 cc Sel

Préparation:

- Mettre l'eau 330g et la levure boulangère 10g dans le bol, puis chauffer 2 min / 37° / vitesse 2.

Pendant ce temps huiler légèrement un grand saladier.

- Ajouter la farine et le sel dans le bol et pétrir 2 minutes

- Transvaser la pâte dans le saladier. Couvrir avec un torchon humide et laisser lever pendant 1h30. La pâte doit doubler de volume.

- Sur une surface légèrement farinée, séparer la pâte en deux de tailles égales. Aplatir légèrement rouler en forme de boudin et réserver sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson. Saupoudrer légèrement de farine les deux boudins. Puis les couvrir avec un torchon et laisser pousser à nouveau 20 minutes.

- Aplatir à nouveau légèrement chaque boudin. En prenant soin de préserver les bulles d'air qu'il contiennent.

Rouler à nouveau les boudins.

Mettre les baguettes sur une feuille de papier cuisson en remontant le papier entre les deux baguettes. Cela permettra aux baguettes de conserver leur forme et les empêchera de se coller entre elles.

- Recouvrir les baguettes d'un torchon humide sans les comprimer, puis les laisser lever encore 45 minutes.

- 20 minutes avant la fin de la levée, mettre 2 plaques à four dans la partie inférieure du four: Une plaque au niveau le plus bas et l'autre juste au dessus.

Préchauffer le four à 250°

- Verser environ 100g d'eau bouillante dans une tasse. A l'aide d'une lame très coupante inciser les baguettes en dessinant trois entailles. Faire glisser les baguettes avec le papier cuisson sur la plaque de four qui se trouve en haut.

- Verser PRUDEMMENT l'eau bouillante sur la plaque qui se trouve en bas. Pour créer de la vapeur. Cuire 20 minutes à 250° ou jusqu'à que les baguettes soient bien dorées. Si les baguettes sont dorées avant la fin de la cuisson baisser la température à 230°. Laisser les baguettes refroidir 20 minutes avant de les couper.