

BAGUETTES REUSSIES D'ODILE



Ingrédients

Pour 8 baguettes :

1 kg de farine

14 g de sel

650g Eau froide

40 g de levure fraiche (1 cube)

70 g d'eau glacée (frigo)

Pour 4 baguettes :

500 g de farine

7 g de sel

325 g d'eau froide

20g de levure fraiche 1/2 cube

35 g d'eau glacée

MATERIEL :

Robot avec crochet, une corne à pâtisserie, plaques à pain, lèche-frite, lame pour incisions

RECETTE :

PETRISSAGE MECANIQUE

Mettre dans le bol du robot la farine, l'eau froide

Pétrir pendant 5 mn à vitesse 1

Gratter la farine des bords du moule avec la corne dès que la boule est formée

Laisser reposer 30 mn le bol recouvert d'un torchon sec

Reprendre le pétrissage au bout de 30 mn pendant 10 mn vitesse 2

Ajouter la levure émiettée, baisser la vitesse à 1

Ajouter le sel, puis l'eau glacée sortie du frigo en filet en augmentant progressivement la vitesse de 1 à 3 pendant 6 mn. La pâte se reforme et se décolle des bords. Une fois la pâte bien pétrie et collante passer au pétrissage manuel

PETRISSAGE MANUEL

Fariner légèrement le plan de travail

Vider la pâte sur le plan de travail

Diviser la pâte en 5 ou 6 pâtons de poids égal

Bouler chaque pâton. Pour cela :

- 1- **Etaler** la pâte à la main
- 2- **Replier** les bords vers le centre 4 à 5 fois tout en la boulant. La pâte ne doit plus coller aux doigts (ajouter de la farine si nécessaire)
- 3- **Fariner** légèrement les boules
- 4- **Couvrir** les boules avec un torchon
- 5- **Laisser lever** 1h30



FACONNAGE DES BAGUETTES

- 1- **Dégazer** légèrement la pâte
- 2- **Façonner** les baguettes sans les écraser : plier 1 fois 1/3 puis une 2ème fois et enfin une 3ème fois.
- 3- **Rouler** en baguette
- 4- **Poser** les baguettes fermement en dessous sur une plaque à pain et laisser pousser 30 à 40 mn



CUISSON

Mettre la lèche-frite dans le four tout en bas

Préchauffer le four à 250° C chaleur tournante

Quand le four en température :

Fariner légèrement les baguettes

Inciser dans le sens de la longueur le dessus des baguettes juste avant d'enfourner. 3 à 4 incisions suffisent.



Enfourner juste au-dessus du lèche frite.

Verser immédiatement 500cl d'eau froide. **ATTENTION AU DEGAGEMENT DE VAPEUR**

Refermer le four et ne plus l'ouvrir pendant la cuisson. C'est la vapeur d'eau qui se dégage qui va donner le doré à la croûte

Cuisson 20 à 30 mn à chaleur tournante



IDEAL

25 mn cuisson mitigée. Trop blanc pas assez cuit. Ne pas se fier à la couleur de la croute mais au-dessous des baguettes. Retourner celles-ci. Si les baguettes collent à la plaque pas assez de cuisson. Laisser cuire 5 mn de plus