

Baguettes



Une recette inspirée du blog « [Les petits gâteaux de papa](#) »

-Shopping : pour 2 baguettes

- 450 g de farine T45
- 300 g d'eau (ou eau et lait, ou lait uniquement)
- 5 à 6 g de levure de boulanger déshydratée (ou 15 g de levure fraîche)
- 9 à 10 g de sel
- 5 g de sucre (une bonne pincée) (facultatif)

-In process :

- Mettez les ingrédients dans la cuve de votre MAP dans l'ordre donné par le constructeur (en général eau + sel, farine puis levure).
- Sélectionnez le programme « pâte ». Sinon, pétrissez au robot ou à la main et laissez reposer 1h30 environ à l'abri des courants d'air. Vous pouvez aussi la laisser plusieurs heures (voire une nuit) dans cet endroit, ou au frigo.
- Au bout d'1h30, mettre la pâte sur un plan de travail fariné, pétrir quelques instants.
- Couper la pâte en 2.
- Façonner chaque morceau en baguette. Si ça colle, un peu de farine !
- Mettre sur une feuille de papier sulfurisé ou un tapis silicone, en les espaçant. Ou mieux, un moule à baguettes !
- Laisser lever pendant 30 min environ. Le mieux : mettre dans le four éteint avec une casserole d'eau bouillante à côté. Plus vous mettez dans un endroit chaud et humide, moins il faudra de temps. Sinon, à l'air libre, recouverts d'un torchon.
- Sortez les pains du four si c'était l'endroit où ils reposaient, et allumer sur 225°. (le temps de repos total va de 30 à 45 min : **le test consiste à appuyer légèrement sur la pâte. Si elle se reforme vite, c'est trop tôt, si elle se reforme lentement, c'est le moment.**)
- Faire cuire pendant 20 min environ selon votre four et la dureté de la croûte que vous souhaitez.
- Sortir du four et laisser refroidir sur grille pendant quelques minutes avant de croquer.

Remarque : le lait donne un pain se rapprochant plus des pains au lait de viennoiserie.

