

Baquettes tournées



Shopping : pour 2 baquettes

- 480 g de farine T65
- 60 g de farine de seigle (ou sarrazin)
- 60g de farine T80

(OU 600 g de farine T65 ou 55)

- 380 g d'eau
- 7 g de levure de boulanger déshydratée (ou 15 g de levure fraîche)
- 11 g de sel

(Vous pouvez aussi enlever une partie de l'eau et de la farine si vous utilisez du levain liquide. J'en ai mis 260 g)

-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, dès la fin du pétrissage.
- Au bout d'1H30, mettre la pâte sur un plan de travail fariné.
- Couper la pâte en 2.
- Façonner chaque morceau en baguette. Si ça colle, un peu de farine ! Tournez les boudins obtenus.
- Mettre sur une feuille de papier sulfurisé ou un tapis silicone, en les espaçant. Ou mieux, un moule à baguettes (vous pouvez aussi replier le papier sulfurisé pour créer deux gouttières si vous n'avez pas de moule) !
- Laisser lever pendant 30 à 45 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 240° avec un récipient d'eau. (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**).
- **Quand le four est bien chaud, vaporiser un peu d'eau, faire des entailles, et fariner légèrement.**
- Enfourner en position basse, puis jeter de l'eau sur la sole pour obtenir de la buée ; baisser au bout de 3 à 4 min à 225°. Faire cuire pendant 20 à 25 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.

