

BAGUETTES VIENNOISES NATURE OU CHOCOLAT

Pour 4 baguettes (2 natures et 2 aux pépites de chocolat)

Ingrédients:

500 g de farine

20 g de levure de boulanger fraîche

2 cuillères à café de sel

90 g de sucre

240 g de lait

70 g de beurre

1 œuf

Pour la dorure et la garniture:

1 jaune d'œuf

1 tout petit peu d'eau

1 poignée de pépites de chocolat par baguette.

Préparation

Dans le bol du thermomix, **VERSER** le lait et y déposer la levure. Programmer 2 minutes 30 à la vitesse 2, à 37 degrés.

AJOUTER le reste des ingrédients, **PROGRAMMER** 5 minutes sur la fonction pétrin (épi), bol fermé.

VERSER la pâte dans un saladier, recouvrir d'un linge et **LAISSER** pousser près d'une source de chaleur.

La pâte doit **DOUBLER** de volume.

VERSER la pâte sur un plan de travail fariné.

DECOUPER 4 pâtons de 220 g environ.

DEGAZER chaque pâte avec la paume de la main.

PINCER la pâte avec les doigts pour bien la SOUDER et former la clé.

Avec les 2 mains ETIRER le boudin du centre vers l'extérieur.

Pour les baguettes aux pépites de chocolat, DEPOSER une bonne poignée de pépites sur la pâte dégazée et appuyer légèrement sur les pépites avec la main.

ROULER et FORMER la clé de la même manière.

DEPOSER les baguettes sur des plaques huilées.

GRIGNER les baguettes de manière régulière.

LAISSER POUSSER les baguettes sous un linge pendant au moins 30 minutes.

PRECHAUFFER le four à 200 degrés avec un récipient rempli d'eau.

DELAYER le jaune d'œuf pour la dorure avec un petit peu d'eau.

Le DEPOSER au pinceau sur les baguettes.

CUIRE 15 minutes à 200 degrés sur une grille basse.

Les baguettes viennoises doivent être bien dorées.