

BAGUETTE EXPRESS

SANS MACHINE A PAIN,
NI ROBOT

COOKUT

VOIR LA RECETTE EN VIDEO



PRÉPARER TOUS LES USTENSILES NÉCESSAIRES :

Pour préparer la pâte :

- o Le doseur « BAGUETTE EXPRESS »
- o Une cuillère à café pour doser le sel
- o Un saladier pour préparer la pâte
- o Une spatule rigide en plastique ou en bois pour mélanger la pâte



Pour faire monter la pâte :

- o Un plat creux dans lequel sera posé le saladier
- o Un torchon

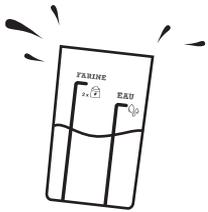
Pour cuire les baguettes :

- o La lame de boulanger
- o Le moule « BAGUETTE EXPRESS »
- o Un grand plat qui passe au four pour mettre de l'eau

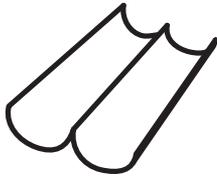
Regrouper tous vos ingrédients à portée de main :

- o Farine T55
- o Levure Boulangère sèche
- o Sel
- o Sucre

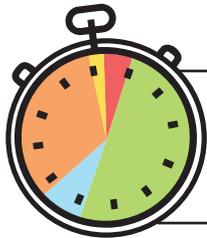
Doseur « Baguette Express »



Moule « Baguette Express »



Lame de boulanger



Pétrissage
Pousse
Cuisson
EN 1 HEURE



ÉTAPE 1 Préchauffer le four

- Positionner tout en bas de votre four un grand plat rempli de 3 cm d'eau (ou directement dans le lèche-frite). L'objectif est de créer de la vapeur dans le four.
- Positionner une grille à mi-hauteur (pas un lèche-frite).
- Préchauffer votre four à 230°C avec chaleur en haut et en bas (pas de chaleur tournante).



ÉTAPE 2 Préparer la pâte

- Avec le doseur « BAGUETTE EXPRESS », verser une dose d'eau tiède à 25°C (pas d'eau chaude ni froide) dans votre saladier.
- Ajouter 2 sachets de levure boulangère sèche de 5 g ou un seul de 8 g ou 10 g.
- Ajouter une cuillère à café bombée de sucre.
- Bien mélanger et laisser 5 minutes en remuant de temps en temps.
- Une fois les 5 minutes passées, ajouter 2 doses de farine en utilisant le doseur « BAGUETTE EXPRESS »
- Ajouter 3 cuillères à café bombées de sel.
- À l'aide de la spatule, bien mélanger pour obtenir une pâte homogène qui ne colle pas trop au saladier. Si la pâte reste vraiment trop « liquide / collante », ajouter un peu de farine à la pâte. Former une boule de pâte au fond du saladier.



ÉTAPE 3 Pousse de la pâte

- Pour une pousse rapide de la pâte, nous allons créer une chambre de pousse dans le saladier.
- Placer un torchon humide sur le saladier et placer le saladier dans un plat rempli d'eau très chaude du robinet.
- Laisser pousser 30 min minimum.
- Fariner le plan de travail pour préparer la prochaine opération.



ÉTAPE 4 Former les baguettes

- Une fois la pousse terminée, sortir la pâte du saladier sur le plan de travail fariné.
- Avec les mains séparer la pâte en 2 boules identiques. Faire rouler les boules pour obtenir des cylindres légèrement moins longs que le moule « BAGUETTE EXPRESS ». Il faut obtenir un diamètre régulier.
- Positionner chaque baguette dans une empreinte du moule « BAGUETTE EXPRESS ».
- Avec les mains et de l'eau, mouiller toute la surface du dessus des baguettes.
- Avec la lame (attention à ne pas se couper !), faire 3 longues et profondes entailles légèrement en biais sur les 2 baguettes et enfourner sans attendre en posant le moule à baguettes sur la grille au centre du four.



ÉTAPE 5 Cuire les baguettes

- Cuire pendant 20 minutes à 230°C. Selon votre goût et la puissance de votre four, sortir les baguettes un peu avant ou un peu après.
- Démouler les baguettes et les laisser refroidir un peu sur une grille.
- Déguster votre pain encore chaud si possible !

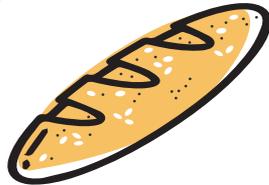
SANS MACHINE A PAIN,
NI ROBOT

Préparez des baguettes originales aux graines ou pour l'apéritif en variant les saveurs.

Il suffit simplement de mélanger les ingrédients à la fin de la préparation de la pâte, juste avant la pousse.

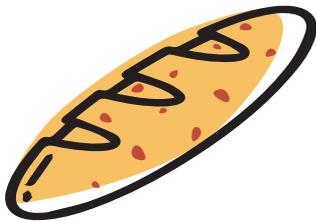
BAGUETTES AUX GRAINES

- graines de sésame
- graines de tournesol
- graines de courge
- graines de lin
- graines de pavot



Vous pouvez même faire votre propre mélange de graines !

BAGUETTES POUR L'APÉRITIF



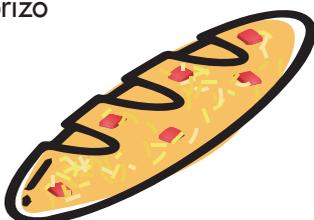
chorizo



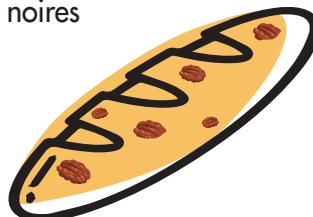
olives noires



tomates séchées
basilic



jambon/fromage



noix