

Baguettes viennoises

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Préparation : 35 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 500g de farine de gruau, ou T45
- 20g de levure fraîche
- 8g de sel
- 80g de sucre
- 250g de lait entier
- 35g d'eau
- 90g de beurre
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

Préparation

1. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sel et le sucre.
2. Pétrissez pendant quelques minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.
3. Ajoutez alors le beurre coupé en petits morceaux, puis pétrissez à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien élastique et se détache des parois du bol.
4. Formez une boule, et laissez la pâte pousser à température ambiante pendant 30 minutes.
5. Ensuite, placez-la au réfrigérateur pour minimum 30 minutes, mais vous pouvez aussi la laisser toute la nuit.
6. Après le repos au frais, dégazez la pâte puis divisez-la en 3 morceaux (ou plus si vous faites des petits pains individuels).
7. Formez des baguettes puis laissez-les pousser pendant environ 1 heure.
8. Dorez-les à l'aide d'un jaune d'œuf, faites quelques entailles avec des ciseaux puis enfournez dans le four préchauffé à 200°C pendant 12 minutes.
9. Laissez-les tiédir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com