

Baguette viennesi

Préparation : 35 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 500g di farina di manitoba, o T45
- 20g di lievito fresco
- 8g di sale
- 80g di zucchero
- 250g di latte intero
- 35g di acqua
- 90g di burro
- 1 tuorlo d'uovo per la doratura

Préparation

1. Qual è la tua colazione ideale?
2. Quando ero piccola, ricordo che raramente ero così felice come quando c'erano le baguette viennesi a colazione.
3. Un pezzo leggermente tostato, al naturale o con crema spalmabile = la felicità e l'odore che lo accompagna!
4. Così mi sono finalmente lanciata a farle in casa, ed è veramente molto semplice: come un impasto per brioche senza uova e poco burroso, quindi penso che sia più facile da fare a mano rispetto a una brioche per chi di voi non ha un robot da cucina :) Potete tranquillamente prepararle la sera prima per il giorno dopo.
5. Basterà avvolgerle bene affinché conservino la loro consistenza, e se necessario potete metterle nel forno a microonde per qualche minuto con un bicchiere d'acqua per farle tornare belle morbide.
6. Ultima precisazione, le ho fatte al naturale, ma potete aggiungere delle gocce di cioccolato alla fine dell'impasto per una versione al cioccolato!
7. Nella ciotola del robot munito di gancio, versate il latte, l'acqua e il lievito fresco sbriciolato.
8. Coprite con la farina, poi aggiungete il sale e lo zucchero.
9. Impastate per qualche minuto fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti della ciotola.
10. Aggiungete quindi il burro tagliato a piccoli pezzi, poi impastate nuovamente fino a quando l'impasto sarà ben elastico e si staccherà dalle pareti della ciotola.
11. Formate una palla, e lasciate lievitare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti.
12. Poi, mettetele in frigorifero per almeno 30 minuti, ma potete lasciarle anche tutta la notte.
13. Dopo il riposo in frigorifero, sgonfiate l'impasto e dividetelo in 3 pezzi (o più se fate panini individuali).
14. Formate delle baguette e lasciatele lievitare per circa un'ora.
15. Dorate le baguette con un tuorlo d'uovo, fate alcuni tagli con le forbici e infornate nel forno preriscaldato a 200°C per 12 minuti.
16. Lasciatele intiepidire, poi gustatele!