

Baguette au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 30 min	Durée : 35 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 4	Etapas : 16	Astuces : 13	

Ingrédients

Pour 2 baguettes :
500G de farine de blé T55
300G d'eau
10G de sel
1 cube de levure fraîche

Etapas

Pour cuisiner une recette inratable de baguette thermomix et obtenir une bonne baguette tradition :

Â»

Mettre la levure de boulanger et l'eau dans le bol du thermomix et régler 2 minutes à 37°C sur la vitesse 2.

Â»

Incorporer la farine blanche et verser le sel, puis mixer 3 minutes sur la fonction épi.

Â»

Laisser la pâte lever dans le bol du thermomix. Recouvrir celui-ci d'un linge humide (La pâte de la baguette tradition doit doubler de volume).

Â»

Sortir la pâte du thermomix et la pétrir. Former un rectangle avec la pâte, rabattre le coté qui est vers vous, sur l'autre côté et appuyer pour emprisonner l'air. Répéter l'opération plusieurs fois.

Â»

Laisser gonfler à nouveau la pâte dans un saladier en le recouvrant d'un linge humide.

Â»

Poser la pâte à plat sur un plan de travail fariné. Etaler la sur le plan de travail et rabattre les bords au milieu et appuyer. Répéter plusieurs fois l'opération.

Â»

Diviser la pâte en 2 et former un carré. Rabattre le côté droit au milieu et faire pareil pour le côté gauche afin de former un boudin. Arrondir les bouts de la baguette.

Â»

Répéter les opérations précédentes avec le 2ème morceau de pâte.

Â»

Mettre les baguettes sur un moule à baguette.

Â»

Laisser lever 45 minutes en mettant un torchon humide sur les baguettes.

Â»

Préchauffer le four à 240°C. N'utiliser pas de chaleur tournante.

Â»

Placer un récipient rempli d'eau dans le fond de votre four.

Baguette au thermomix

Â»

Une fois les baguettes levées, humidifier les légèrement avec de l'eau.

Â»

Entailler le pain en diagonale à plusieurs endroits à l'aide d'un couteau.

Â»

Enfourner puis cuire au four + ou - 30 minutes les baguettes selon votre propre gout de cuisson plus ou moins cuit. Par exemple, pour une baguette blanche, 30 minutes devraient suffire. Mais cela dépend de votre four. Pour une croute dorée, laisser le un peu plus (Vous sentirez la bonne odeur de pain dans la cuisine comme en arrivant chez le boulanger. J'adore).

Â»

Une fois vos baguettes gourmandes cuites, les laisser refroidir sur une grille. Vous obtiendrez une baguette comme chez le boulanger.