# Baguette française

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 30 min |
| Temps de cuisson | 20 min |
| Portions | 4 |
| Appareil | Combair-Steam SE à partir de 2015 |

## Préparation

1 kg de farine mi-blanche

680 ml d'eau

14 g de levure sèche

24 g de sel fin

Verser la farine, l'eau et la levure dans un saladier et mélanger pendant 10 minutes au niveau 1. Ajouter le sel et pétrir pendant 5 minutes au niveau 2.

Mettre la pâte dans un grand saladier haut et la laisser lever à température ambiante pendant 3 heures.

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud + vapeur**

Placer la pâte sur un plan de travail fariné et la diviser en 6 pâtons. Aplatir légèrement chaque pâton sans les pétrir, étirer et replier la pâte sur elle-même en répétant l'opération de chaque côté de manière à tendre la surface de la pâte. Bien presser les extrémités. Rouler les pâtons en boudin pour former des baguettes, les déposer sur 2 plaques à gâteaux et les saupoudrer d'un peu de farine. Laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante. Selon les envies, inciser la baguette avant cuisson.

Enfourner les plaques à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire. Au bout de 1 minute et demie, désactiver la vapeur.

**Enfourner le mets à cuire**

**Air chaud + vapeur 230 °C pendant 20 min**

## Accessoires

2 plaques à gâteaux

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |