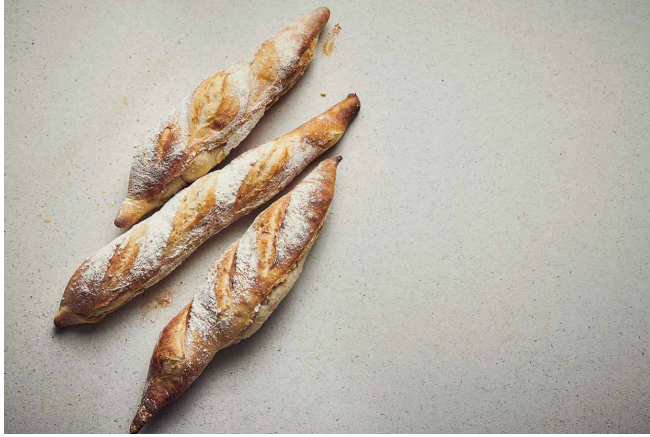




Baguette

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	2 Jours2 h
Temps de cuisson	15 min
Pièces	3
Appareil	Combairsteamer V2000 à partir de 2021

Pain blanc français traditionnel

Pâte

500 g de farine mi-blanche

1 cc de sel

½ cc de sucre

3 g de levure de boulanger fraîche

350 ml d'eau

Façonnage

Farine pour saupoudrer

Pâte

Pétrir tous les ingrédients dans un saladier pour obtenir une pâte souple et lisse. Former une boule de pâte. Couvrir la pâte dans un saladier et la laisser lever pendant 1 heure à température ambiante.

Pendant ce temps, replier tous les côtés de la pâte vers son milieu toutes les 20 minutes. Laisser lever la pâte au réfrigérateur, à couvert et emballée hermétiquement à l'abri de l'air, pendant 48 heures.

Façonnage

Poser la pâte sur un plan de travail bien fariné et la couper en trois. Rouler chaque portion en boudin et laisser lever 15 minutes.





Donner aux boudins la forme de baguettes. Déposer les baguettes sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Saupoudrer un peu de farine.

Laisser lever 30 minutes à température ambiante sans couvrir.

Inciser les baguettes en biais env. 3 fois à l'aide d'un couteau tranchant.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson avec air chaud à 230 °C.

Faire cuire les baguettes 15 minutes au niveau moyen.

Laisser refroidir les baguettes sur une grille.

Etapas de cuisson

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

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

Cuisiner pro campagne 230 °C pendant 15 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Grille

