

Baguettes à l'ancienne



Pour 2 baguettes :

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 400 g de farine type 55
- 20 g de levure fraîche de boulanger ou 5 g de levure (type briochin)
- 1 c à café de sel (7 g)
- 1/2 c à café de sucre (3 g)
- 230 g d'eau
- Farine

Préparation au thermomix : Mettez l'eau et la levure dans le bol et programmez 2 minutes/37°/vitesse 2. Ajoutez la farine, le sucre, le sel et programmez 5 minutes fonction épi. Placez la pâte dans un saladier recouvert d'un torchon humide et laissez lever pendant 1h15 à 1h30 selon la température de la pièce. Il faut que la pâte double de volume.

Préparation de la pâte en machine à pain : Mélangez la levure et l'eau tiède (40 secondes au micro-onde). Ajoutez la farine, le sucre, le sel et mettez en route le programme pâte pour 1h30. Laissez éventuellement 1/4 d'heure de plus dans la machine à pain.

Une fois le temps de repos terminé, séparez la pâte en 2 pâtons.

Placez un pâton devant vous et aplatissez avec la paume de la main pour la dégazer en prenant soin de ne pas déchirer la pâte. Donnez à la pâte une forme de rectangle en aplatissant avec la main. Rabattez la pâte vers vous et soudez les bords. Recommencez l'opération, cette fois en rabattant la partie inférieure vers le haut et soudez avec les doigts. Ramenez le boudin vers le haut en pinçant de chaque côté avec le pouce et l'index.

Roulez la pâte pour lui donner la forme d'un boudin de la taille de vos moules à baguettes.

Placez ensuite les boudins dans les empreintes du moule à baguette légèrement huilé au pinceau.

Appuyez sur les extrémités avec le pouce pour obtenir un quignon. Recouvrez d'un torchon humide et laissez reposer 20 minutes le temps de préchauffer le four à 240° C (en position fournil pour moi) en plaçant la lèche frite sur le premier gradin.

Au bout de 20 minutes, faites 3 entailles avec une lame de rasoir, une incisette ou un cutter d'1/2 cm d'épaisseur.

Vaporisez d'un peu d'eau salée la surface de la pâte et saupoudrez de farine.

Glissez le moule rapidement au four en versant de l'eau dans la lèche frite, la valeur d'un bouchon (thermomix) ou un verre et refermez rapidement la porte du four pour permettre de créer le coup de buée qui va donner du croustillant à vos baguettes.

Faites cuire 20 minutes à 25 minutes (c'est mon cas). J'ai commencé par tester 20 minutes (sur les photos) et depuis je mets 25 minutes pour avoir une croûte un peu plus dorée.

A la sortie du four tendez l'oreille au dessus de vos baguettes, vous les entendrez chanter.