

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette PANASONIC SD 255

Baguettes viennoises

J'ai refait la recette de mamanhélène pétrie dans ma machine à pains...

On peut la faire dans n'importe quelle machine à pains, pourvu qu'il y ait un programme "pâte levée".



Cette recette succulente permet de faire 4 baguettes ou 12 petits pains, à votre choix.

Dans la cuve de la PANA, dans l'ordre

1,5 cc de levure déshydratée (ou 5 g)

Dans la Panasonic, on met la levure, la farine, les liquides et autres ingrédients...
mais c'est différent dans les autres machines...(voir la notice d'utilisation de VOTRE machine à pains pour l'ordre des ingrédients)

500 g de farine (j'ai mis de la T45 mais on peut utiliser la T55)
320 g de lait
60 g de beurre
1,5 cc de sel (ou 7 g)
20 g de sucre

ça fonctionne aussi avec de la levure fraîche.
Il faudra en mettre la moitié d'un cube soit 21 g pour 500 gr de farine.

BAKE DOUGH > 2 h 20.

Sortir le pâton, diviser en 4 (ajouter éventuellement des pépites de chocolat) et façonner en baguettes que vous déposerez sur le filet à baguettes (le mien provient de chez "DÉMARLE"). Avant, lorsque je n'avais pas de filet, mes pâtons s'étaient étalés et les baguettes étaient toutes plates... Depuis que j'utilise ce filet, ce phénomène ne se produit plus...c'est vraiment LE truc qu'il me fallait pour réaliser toutes sortes de baguettes de pain.



Je laisse lever encore 30 min, sous un torchon. Je badigeonne d'un mélange de lait + jaune d'oeuf + sucre, je fais les incisions.
et je cuis au four à 240° pendant 15 à 20 min...

