

happy COOK*

La recette de la véritable baguette parisienne

* La cuisine du bonheur.



Recette réalisée avec



Emile Henry
FRANCE

Cuisson
MOULE À BAGUETTES 39 X 24 CM



 70 minutes

 25 minutes

VÉRITABLE BAGUETTE PARISIENNE

SOYEZ L'ARTISAN DE VOS ENVIES !



375 G DE FARINE DE BLÉ TYPE 55



215 G D'EAU



7 G DE SEL FIN



5 G DE LEVURE SÈCHE DE BOULANGER

-  Je fais tiédir l'eau (environ 40°C).
-  Dans un saladier, je mélange la farine, le sel et la levure sèche. Je verse l'eau tiède et travaille l'ensemble pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une boule lisse.
-  Je recouvre le saladier d'un torchon et laisse reposer pendant 40 minutes à température ambiante, à l'abri des courants d'air.
-  Je travaille la pâte pour la dégazer puis la divise en 3 parts. Je roule chaque part en un cylindre, un peu plus long que les empreintes du moule.
-  Je farine l'intérieur du moule et je dispose les cylindres de pâte dans chaque empreinte. Je laisse reposer 20 minutes, moule fermé, à température ambiante, à l'abri des courants d'air. Je préchauffe le four à 250°C.
-  Je badigeonne le dessus des baguettes d'eau, en veillant à ce qu'il n'y ait pas d'eau entre la pâte et le moule, ce qui risquerait de souder la baguette dans les empreintes. Je fais des incisions assez profondes sur le dessus.
-  J'enfourne et cuis 25 minutes à 240°C. Je retire le couvercle et laisse finir de dorer pendant 2 minutes.

Toutes nos recettes sur boulangers.com

