

Baguettes viennoises moelleuses

Pour 4 baguettes, mettre dans la cuve de la MAP (ou pétrir au robot ou à la main):

1 oeuf

115 g de lait tiède

1 cs d'eau de fleur d'oranger

1 cc de vanille liquide

50 g de sucre en poudre

1 cc de sel

250 g de farine T45

1 cc de levure déshydratée de boulanger



Lancer le programme "pâte". Lorsque le pâton est formé, arrêter la machine et redémarrer le même programme en ajoutant 115 g de beurre mou.

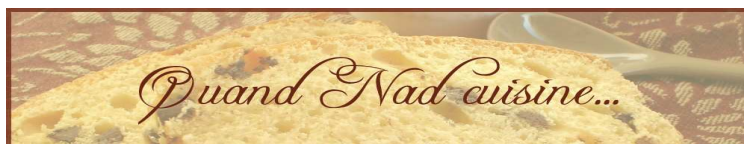
A la fin du programme, sortir la pâte et la dégazer. Former une boule et la déposer dans un saladier. Filmer et placer au réfrigérateur pendant au moins deux heures (voire toute une nuit).

Sortir la pâte du froid et la laisser à température ambiante quelques instants. Étaler en rectangle puis plier en portefeuille (en 3), étaler de nouveau et replier en portefeuille. Peser la pâte et la détailler en 4 pâtons de même poids. Façonner 4 petites baguettes et les déposer sur une plaque. Laisser lever pendant 1h.

Préchauffer le four à 180°.

Dorer les baguettes avec un jaune d'oeuf battu et cuire 20 min (à surveiller).

Laisser refroidir sur une grille à la sortie du four.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>