

# Mini-baguettes magiques aux graines (préparation pour pains)

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Préparation :         | 15 min |
| Repos :               | 20 min |
| Cuisson :             | 25 min |
| Coût :                | 1      |
| Difficulté :          | 1      |
| Nombre de personnes : | 8      |

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

### Pour la pâte à pain sans pétrissage

1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises® 400 g d'eau 300 g de farine T0 200 g de farine T110 30 g de mélange de graines  
5 g de sucre en poudre fin

### Pour le "sans" façonnage et la cuisson

1 saupoudreuse (farine) de la farine 1 lame incisette

## PRÉPARATION

|   | Accessoires   | Durées | °C    | Vitesse | Turbo ou pétrissage |
|---|---|--------|-------|---------|---------------------|
| <b>POUR LA PÂTE À PAIN SANS PÉTRISSAGE</b>  |   |        |       |         |                     |
| Dans le bol, verser la préparation pour pains et l'eau. Mélanger et tiédir 1 minute - 40°C - vitesse 3.   |   | 1 min  | 40 °C | 3       |                     |
| A l'aide de l'entonnoir, verser les farines, les graines et le sucre en poudre. Mélanger 30 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)   |  | 30 sec |       | 3       |                     |
| Mélanger 30 secondes - vitesse 5. (sans verre doseur)   |  | 30 sec |       | 5       |                     |
| Placer le verre doseur dans l'orifice, couvrir d'un torchon et laisser pousser 20 minutes ou un peu plus selon température ambiante.  |   |        |       | 0       |                     |
| <b>POUR LE "SANS" FAÇONNAGE ET LA CUISSON</b>   |   |        |       |         |                     |
| Préchauffer le four à 200°C. Sur la Roul'pat bien farinée, retourner le bol et tourner l'écran inférieur des lames. La pâte descend. Elle est très collante, c'est tout à fait normal. Étaler grossièrement la pâte en rectangle (mains farinées ou racloir)( dimensions moule à baguettes). Partager la pâte légèrement farinée avec la saupoudreuse en 8 pâtons égaux à l'aide du racloir. Glisser le racloir sous la pâte, soulever et poser sur le moule à baguettes fariné, faire de même pour les 8 pâtons. Réaliser des "grignes" avec la lame incisette humide. |   |        |       | 0       |                     |
| Enfourner pour 25 minutes (selon four) en montant la température à 240°C.(demi-four bas pour les Samsung Twin).   |   |        |       | 0       |                     |