



## Façonnage et cuisson

- farine T55

Recette pour votre  
**Cook'in**



## Ingrédients:

### La pâte à pain

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises®
- 290 g d'eau
- 250 g de farine T55
- 250 g de farine T65

Préchauffer le four à 240/250°C.

Placer les empreintes Baguettes Silform sur la plaque alu perforée.

Mettre dans le bol le sachet de levure et l'eau.

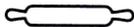
Tiédir 30 secondes - 40°C - Vitesse 2.

A l'aide de l'entonnoir, ajouter les farines.

Mélanger 30 secondes - vitesse progressive de 3 à 4.

Pétrir 1 minute 30 secondes - Pétrissage.

Placer le verre doseur dans l'orifice, couvrir d'un torchon et laisser pousser 20 minutes.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, eau	30 sec	40°C	2	
	Farine T55, farine T65	30 sec		3 à 4	
		1 min 30			

Fleurer (fariner légèrement) le Roul'pat et retourner le bol pour extraire la pâte.

Bouler et dégazer.

Partager le pâton en 4 morceaux égaux. (je pèse )

Taper la pâte avec le point pour former un carré, plier en 3 puis en 2.

Rouler à la taille de l'empreinte.

Poser sur le filet Baguettes.

Fariner à l'aide du tamis après avoir vaporisé d'eau froide légèrement salée et entailler les baguettes.

Couvrir d'un torchon et laisser pousser à nouveau 20 à 25 min.

(s'il fait froid, placer la plaque sur un récipient avec de l'eau bouillante.)

Enfourner 18 à 20 minutes au four.

Je tourne la plaque à mi cuisson (mon four ne nécessite pas de coup de buée mais selon votre four ajustez).

A la sortie du four, retirer les baguettes du filet et les dresser à la verticale.