

A la baguette



by Cachou66

Pains Brioches et Cie

BAGUETTES VIENNOISES



Ingrédients pour 4 baguettes

- 250 g de farine Type 55
- 250 g de farine Type 45
- 1 sachet de **Gourmandises pâtes briochées**
- 20 g de sucre
- 325 g de lait tiède à 35°C (32,5 cl)
- 40 g de beurre coupé en dés
- 50 g de pépites de chocolat (facultatif)
- 1 œuf pour la dorure

Dans le cul-de-poule, mélanger à la spatule les farines et le Gourmandises pâtes briochées. Ajouter le lait tiède et le sucre. Pétrir au batteur ou au robot 3 minutes en vitesse 1. Ajouter le beurre puis pétrir 6 minutes en vitesse 2. Laisser reposer la pâte 20 min à température ambiante dans le cul-de poule couvert avec du film alimentaire.



Préchauffer le four à 220°C (th. 7/8). Mettre votre moule 4 déjeunettes ou 4 baguettes sur la plaque alu. Déposer la pâte sur le plan de travail fariné. Diviser la pâte en 4 pâtons puis faire une boule avec chaque. Tapoter légèrement chaque boule puis incrustez les pépites de chocolat. Donner la forme de la baguette en partant du centre et avec les deux mains, faire rouler la pâte pour l'allonger. Placer dans chaque empreinte. Dorer à l'œuf puis inciser les pains en biais à l'aide de la lame incisette assez profondément. Couvrir avec un torchon et une toile Silpain. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante. Faire cuire à 220°C (th. 7/8) 15 à 18 minutes.