

Mini-baguettes magiques semi-complètes (levure fraîche)

0

Par Cathy B.
Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	15 min
Repos :	01 h
Cuisson :	30 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	8

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la pâte à pain sans pétrissage

400 g d'eau 20 g de levure fraîche de boulanger 300 g de farine T0 200 g de farine T110 10 g de sel fin de Guérande
5 g de sucre en poudre fin

Pour le "sans" façonnage et la cuisson

1 saupoudreuse (farine T0) de la farine T0 une lame incisette ou lame de rasoir

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
POUR LA PÂTE À PAIN SANS PÉTRISSAGE					
Dans le bol, verser l'eau et émietter la levure fraîche de boulanger. Mélanger et tiédir 1 minute - 40°C - vitesse 3.		1 min	40 °C	3	
A l'aide de l'entonnoir, verser les farines, le sel fin de Guérande 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 1h00 ou plus selon température ambiante.				0	
POUR LE "SANS" FAÇONNAGE ET LA CUISSON					
Préchauffer le four à 200°C. Sur la Roul'pat farinée, retourner le bol et tourner l'écrou 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 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 en montant la température à 240°C puis 5 minutes à 250°C (demi-four bas pour les Samsung Twin) (selon four).				0	