PETITS PAINS BAGUETTE FAITS MAISON

Les petits pains baguette trouvent leurs racines dans la tradition boulangère française. Inspirés de la célèbre baguette française, ils ont vu le jour en Allemagne sous la forme d'une variante pratique et plus petite - parfaite pour le petit-déjeuner ou un en-cas rapide.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 17 mins
- **Portions**: 5

Ingredients

- 500 g de farine de blé type 550
- 5 grammes de levure sèche
- 2 pincées de sucre
- 10 grammes de sel
- 340 millilitres d'eau tiède

Préparation

Etape 1
Mélanger la farine avec la levure et le sucre dans un grand saladier. Ajouter le sel et l'eau. Pétrir le tout pendant environ 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte assez molle, mais pas liquide. Couvrir, par exemple avec

un torchon ou un film alimentaire, et laisser lever 2-3h à température ambiante, jusqu'à ce que le volume ait nettement augmenté.

Etape 2
Déposer ensuite la pâte sur un bon plan de travail fariné ou sur un tapis de cuisson. Former délicatement un (ou deux) boudin de pâte allongé et épais, sans pétrir la pâte. Attention : la pâte est assez molle. Lors du façonnage, n'utilisez que la quantité de farine nécessaire pour pouvoir travailler la pâte. Humidifier un peu les mains si nécessaire. À l'aide d'une carte à pâtisserie ou d'un grand couteau bien aiguisé, divisez-la en 10-12 morceaux (d'environ 70-80 g chacun). Rabattre chaque morceau et former les extrémités légèrement en pointe. Le boulage consiste à aplatir légèrement les portions de pâte, à rabattre les bords vers le centre, puis à les arrondir avec la paume de la main, la queue/le pli vers le bas, en effectuant des mouvements circulaires jusqu'à ce que la surface présente une certaine tension. Entailler légèrement le centre des pâtons avec des ciseaux ou une lame de rasoir.

Etape 3
Déposer les pâtons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou une plaque à baguette avec des trous) et laisser reposer encore une fois pendant environ 20 minutes. Préchauffer le four à 230 degrés, chaleur de voûte et de sole. Ouvrir le four préchauffé, projeter de l'eau froide sur le fond du four à l'aide d'une seringue à fleurs ou autre pour obtenir un peu de vapeur, glisser la plaque sur le rail central et refermer immédiatement le four. Faire cuire les petits pains pendant environ 15 à 17 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ouvrir brièvement la porte du four au bout de 8 minutes environ pour laisser s'échapper un peu de vapeur et rendre la croûte croustillante. Les petits pains baguette sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés et qu'ils sonnent un peu creux lorsqu'on les tapote à la surface.