

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

### **Baguettes viennoises de mamanhélène**

Vous trouverez ici 3 façons pour le pétrissage de la pâte : A la main, en machine à pain ou dans le Thermomix.



**En Machine à pain, mettre les ingrédients dans l'ordre indiqué de la notice de votre appareil et programme "pâte levée" sans cuisson.**

#### **Pour 4 baguettes ou 12 petits pains viennois**

**320 g de lait**  
**1,5 cc de levure déshydratée**  
**60 g de beurre**  
**500 g de farine**  
**1,5 cc de sel**  
**20 g de sucre**

ça fonctionne aussi avec de la levure fraîche.

Il faudra en mettre la moitié d'un cube soit 21 g pour 500 gr de farine.

Dans le bol du TM :

Mettre le lait et la levure.

**Régler 2 min à 37° VIT 2.**

Ajouter les autres ingrédients...

**Pétrir 3 min et laisser lever 30 min environ dans le bol.**

**OU En machine à pain, régler le programme "pâte levée" sans cuisson. Sortir la pâte de la cuve et...**

Façonnage des p'tits pains ou des baguettes \*. La pâte ne colle pas (j'ai testé).

Les poser dans les moules à petits pains ou sur le filet à baguettes.

**2ème levée de 45 min.**

Préchauffer le four à 180°.

Avant d'enfourner, pour le brillant, badigeonner avec un mélange jaune d'oeuf + lait + un peu de sucre.

Faire des entailles avec un cutter ou une lame de rasoir.

**Cuisson 20 min à 200°.** Attention à la cuisson ça dépend du four.

#### **Remarques de mamanhélène :**

*\*Au moment du façonnage il faut légèrement dégazer la pâte pour qu'elle reprenne un peu de force ensuite.*

*\*On peut ajouter des pépites au moment du façonnage...*

*Pour une cuisson le lendemain c'est possible mais il faut dans ce cas les faire lever dans le frigo toute la nuit et les sortir trente minutes avant d'enfourner.*

*Pour les conserver (heu quand il reste) je les mets dans un sac plastique car sous un torchon je trouve qu'elles sèchent plus vite que le pain.*

#### **Remarque d'Ottoki :**

*Si on utilise du lait écrémé et du beurre allégé à 41 % de M.G.*

*ça fait 34 points WW pour la totalité de la recette.*

*Ensuite, il vous suffit de diviser par le nombre de petits pains confectionnés...*

