

Bienvenue chez Christhummm

~~ Baguettes viennoises ~~ ~~ au thermomix ~~

*Au petit déjeuner
Au goûter
tout est permis
même la confiture
dessus !*



- 240 grs de lait
 - 20 grs de levure fraîche ou 8 grs de bruggeman
 - 500 grs de farine
 - 80 grs de sucre
 - 100 grs de beurre
 - 1 oeuf
- Mettre 240 grs de lait et 20 grs de levure de boulanger fraîche en morceaux dans le Thermomix ou 8 grs de bruggeman
 - Chauffer 2 min 30 sec/37°C/vitesse 2
 - Ajouter 500 grs de farine, 80 grs de sucre en poudre, 100 grs de beurre, 1 œuf et 2 cuillères à café de sel
 - 5 min/mode Pétrin.
 - Réserver dans un endroit chaud pendant 1 h 30 la pâte doit doubler de volume
 - Dégazer la pâte et partager là en 4 pâtons
 - Façonner les pains et les déposer sur plaque
 - Inciser vos baguettes et couvrir d'un torchon.
 - Laisser lever 1 h
 - Préchauffer le four à 200°
 - Dorer vos baguettes viennoises avec un jaune d'œuf additionné d'un peu de lait
 - Mettre dans le four pendant 15 min à 200°
 - Laisser vos pains viennois refroidir sur une grille