

# Pain baguette à la française

- Une recette absolument parfaite de pain baguette à la française!



## Ingrédients :

- 1/4 de tasse (60 ml) d'eau chaude (45 °C)
- 1 paquet de levure sèche
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1 tasse (250 ml) + 2 cuillères à soupe d'eau tiède
- 4 tasses (1000 ml) de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse (250 ml) d'eau (pour le chaudron)
- 1 blanc d'œuf + 1 cuillère à soupe d'eau

## Préparation :

1. Tapisser une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin et bien la huiler.
2. Dans un bol, mélanger 1/4 de tasse d'eau avec la levure et le sucre. Laissez reposer 5 minutes jusqu'à ce que la levure fasse des petites bulles.
3. Ajouter le sucre, le sel et l'eau.
4. Mélanger.
5. Ajouter la farine et bien mélanger.
6. Pétrir la pâte pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
7. Laissez la pâte reposer jusqu'à ce qu'elle double en grosseur (environ 15 à 20 minutes!)
8. Fariner légèrement votre surface de travail.
9. Utiliser votre rouleau à pâte et bien rouler la pâte.

10. Rouler dans une forme de pain baguette et mettre sur la plaque à cuisson.
11. Faites 3 incisions en diagonale d'environ 1/4 de pouce sur le pain.
12. Mélanger le blanc d'oeuf avec une cuillère à soupe d'eau et bien badigeonner la baguette de pain.
13. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).
14. Faites bouillir la tasse d'eau chaude dans un chaudron et la mettre (avec son chaudron) sur la grille du bas.
15. Fermer le feu et mettre le pain sur la grille du haut. Attendre que le pain double de grosseur (environ 20 minutes).



16. Retirer le chaudron d'eau.
17. Mettre le four à 425 °F (220 °C) et faire cuire le pain pendant 10 minutes.
18. Réduire à 375 °F (190 °C) et faire cuire un autre 8 minutes jusqu'à ce que le pain soit bien doré.

“

*Parce que c'est bien connu que les pains baguettes à la française sont les meilleures au monde! :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

