

Betty Bossi

Baguettes croustillantes!



Le coup de pouce gourmand

Plaque à baguettes, 38.5 × 24 cm

Chère lectrice, cher lecteur,
Nous vous félicitons d'avoir choisi notre plaque à baguettes. L'équipe développement produits Betty Bossi se met en quatre pour vous proposer des ustensiles de cuisine utiles et innovants avec la fameuse garantie de réussite Betty Bossi. Votre satisfaction est dès lors notre principal objectif. Nous sommes convaincus que la plaque à baguettes saura vous enthousiasmer. Et pour que vous puissiez vous lancer sans attendre, nous avons concocté d'épatantes idées de recettes.

Nous vous laissons au plaisir de confectionner de délicieuses baguettes croustillantes.

Bien cordialement,

Betty Bossi

Baguette classique	4
Baguette «express»	6
Baguette à la méditerranéenne	8
Baguette à la courge	10
Baguette toupie	12
Tresse de sils	14
Baguette thym-lardons	16



Plaque à baguettes, 38.5 × 24 cm (n° d'art. 25871). Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Mode d'emploi



1 Rabattre un tiers de chaque portion de pâte, appuyer sur la soudure tout en étirant légèrement la pâte en longueur. Répéter l'opération deux fois jusqu'à obtention de petits pâtons.



2 Déposer soudure vers le haut sur le plan de travail fariné. Laisser lever encore env. 30 min à couvert.



3 Rabattre de nouveau les pâtons à partir du long côté tout en étirant la pâte en longueur, mais si possible sans l'aplatir. Faire rouler délicatement la pâte pour obtenir des baguettes.



4 Déposer les baguettes sur la plaque farinée. Saupoudrer d'un peu de farine, laisser lever encore env. 30 min à couvert.

Température du four

Elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, abaisser la température indiquée d'env. 20° C. Se référer aux indications du fabricant.

Baguette classique

🕒 25 min + 25 h de levage + 20 min au four  sans lactose

Pour une plaque à baguettes, farinée

Pour 3 pièces

**500 g de farine
mi-blanche**
1¾ c. c. de sel
**¼ de c. c. de
levure sèche**
3½ dl d'eau

Mélanger farine, sel et levure dans un grand bol. Verser l'eau, mélanger, pétrir env. 10 min à vitesse lente avec le crochet du robot de cuisine, puis env. 1 min à vitesse rapide. Laisser lever la pâte env. 24 h à couvert à température ambiante.

Diviser la pâte en 3 portions, façonner des baguettes (voir mode d'emploi). **Important:** travailler en pressant le moins possible sur la pâte. Préchauffer le four à 240°C.

Faire 3 incisions en biais sur chaque baguette avec la lame d'un couteau tranchant.

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 586 kcal, lip 3 g, glu 118 g, pro 20 g



Baguette «express»

🕒 25 min + 2½ h de levage + 20 min au four  sans lactose

Pour une plaque à baguettes, farinée

Pour 3 pièces

500 g de farine

1¾ c. c. de sel

½ cube de levure (env. 20 g)

3 dl d'eau

Mélanger la farine et le sel dans un grand bol.

Émietter la levure, incorporer. Verser l'eau,

pétrir en pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

Déposer la pâte sur le plan de travail bien fariné, ramener tout le pourtour vers le centre avec une corne à pâte. Diviser la pâte en 3 portions, façonner des baguettes (voir mode d'emploi). Important: travailler en pressant le moins possible sur la pâte.

Préchauffer le four à 240°C.

Faire 3 incisions en biais sur chaque baguette avec la lame d'un couteau tranchant.

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 583 kcal, lip 2 g, glu 117 g, pro 21 g



Baguette à la méditerranéenne

🕒 25 min + 2½ h de levage + 20 min au four  sans lactose

Pour une plaque à baguettes, farinée

Pour 3 pièces

500 g	de farine à pizza	Mélanger la farine et le sel dans un grand bol.
1¾ c. c.	de sel	Émietter la levure, incorporer. Peler l'ail, le hacher
½ cube	de levure (env. 20 g)	finement avec les olives, ajouter les deux avec
1	gousse d'ail	l'eau, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser doubler
100 g	d'olives vertes et	de volume env. 1½ h à couvert à température
	noires dénoyautées	ambiante.
3 dl	d'eau	

Déposer la pâte sur le plan de travail bien fariné, ramener tout le pourtour vers le centre avec une corne à pâte. Diviser la pâte en 3 portions, façonner des baguettes (voir mode d'emploi).

Important: travailler en pressant le moins possible sur la pâte.

Préchauffer le four à 240° C.

Faire une longue incision sur chaque baguette avec la lame d'un couteau tranchant.

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 648 kcal, lip 8 g, glu 121 g, pro 20 g



Baguette à la courge

🕒 20 min + 2½ h de levage + 20 min au four  sans lactose

Pour une plaque à baguettes, farinée

Pour 3 pièces

60 g de graines de courge	Hacher grossièrement les graines de courge, mettre dans un grand bol. Ajouter farine, sel et sucre brut, mélanger. Émietter la levure, incorporer. Mélanger l'huile de graines de courge et l'eau, ajouter, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.
500 g de farine	
1¼ c. c. de sel	
2 c. s. de sucre brut	
½ cube de levure (env. 20 g)	
3 c. s. d'huile de graines de courge	
3,1dl d'eau (310 g)	

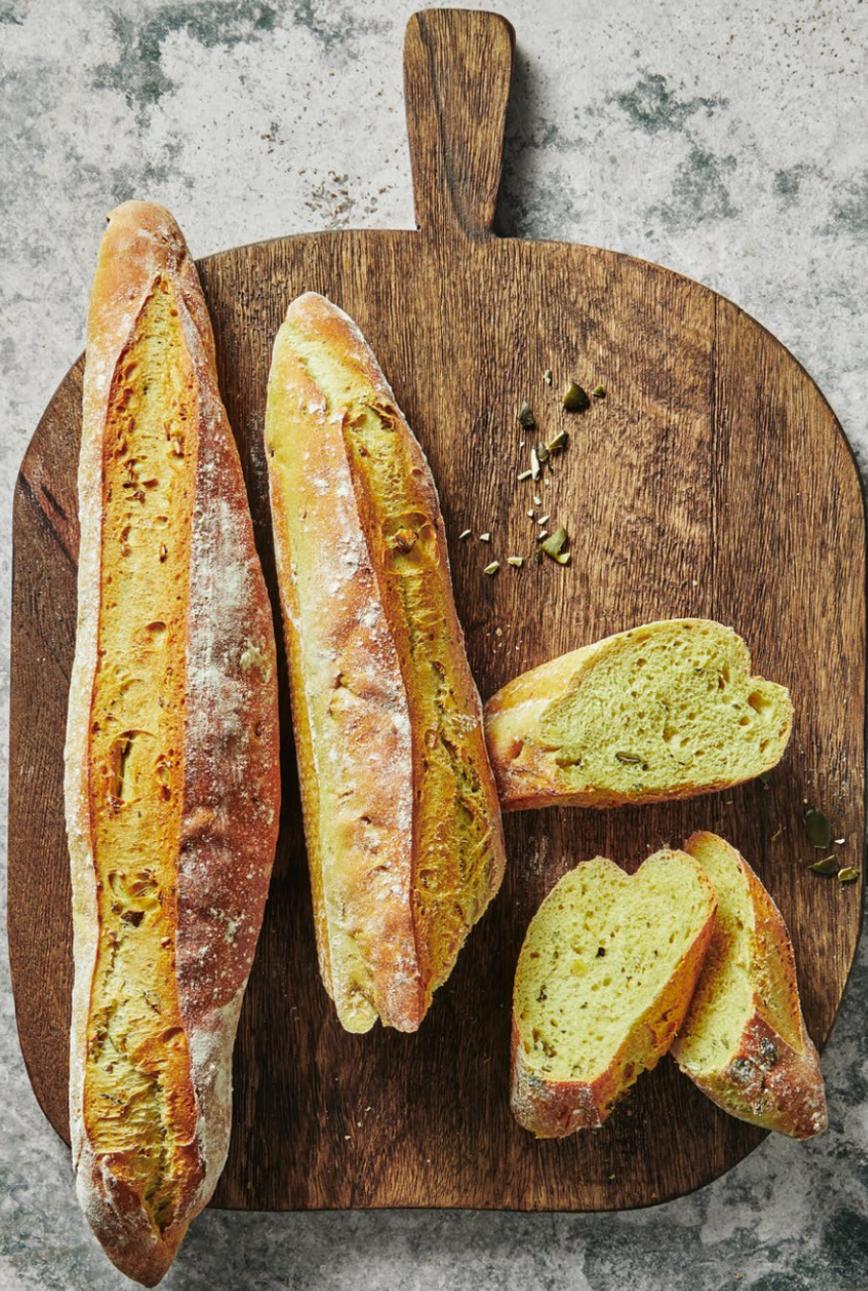
Déposer la pâte sur le plan de travail bien fariné, ramener tout le pourtour vers le centre avec une corne à pâte. Diviser la pâte en 3 portions, façonner des baguettes (voir mode d'emploi). Important: travailler en pressant le moins possible sur la pâte.

Préchauffer le four à 240° C.

Faire une longue incision sur chaque baguette avec la lame d'un couteau tranchant.

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 845 kcal, lip 24 g, glu 125 g, pro 28 g



Baguette toupie

🕒 20 min + 2 h de levage + 20 min au four  sans lactose

Pour une plaque à baguettes, farinée

Pour 3 pièces

500 g	de farine bise	Mélanger farine, sel et sucre dans un grand bol. Émietter la levure, incorporer. Mélanger l'huile et l'eau, ajouter, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.
1½ c. c.	de sel	
½ c. c.	de sucre	
½ cube	de levure (env. 20 g)	
2 c. s.	d'huile d'olive	
3 dl	d'eau	

farine bise pour saupoudrer	Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, diviser en 6 portions égales, façonner chacune en un rouleau d'env. 60 cm de long légèrement effilé aux extrémités. Entortiller les rouleaux deux par deux, déposer dans la plaque farinée. Saupoudrer les baguettes d'un peu de farine, laisser lever encore env. 30 min à couvert. Préchauffer le four à 240° C.
---------------------------------------	---

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 637 kcal, lip 9 g, glu 111 g, pro 24 g



Tresse de sils

🕒 30 min + 2 h de levage + 20 min au four

Pour une plaque à baguettes, farinée

Pour 3 pièces

500 g	de farine à tresse	Mélanger farine, sel et sucre dans un grand bol. Émietter la levure, incorporer. Ajouter le lait et le beurre, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse.
1½ c. c.	de sel	
1 c. s.	de sucre	
½ cube	de levure (env. 20 g)	Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.
3 dl	de lait	
50 g	de beurre	

Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, diviser en 9 portions égales, façonner chacune en un rouleau d'env. 60 cm de long légèrement effilé aux extrémités. Tresser les rouleaux trois par trois, déposer dans la plaque farinée. Laisser lever encore env. 30 minutes.
Préchauffer le four à 240° C.

½ c. c.	de bicarbonate de soude	Délayer le bicarbonate de soude avec l'eau bouillante, en badigeonner les tresses, parsemer de sel.
1 c. s.	d'eau, bouillante	
½ c. c.	de gros sel marin	

1 c. s.	de crème	Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, badigeonner les tresses encore chaudes avec la crème, laisser refroidir sur une grille.
----------------	-----------------	---

Pièce: 808 kcal, lip 22 g, glu 124 g, pro 25 g



Baguette thym-lardons

🕒 20 min + 2½ h de levage + 20 min au four 🚫 sans lactose

Pour une plaque à baguettes, farinée

Pour 3 pièces

500 g de farine
1¾ c. c. de sel
½ cube de levure
(env. 20 g)
3 dl d'eau

Mélanger la farine et le sel dans un grand bol. Émietter la levure, incorporer. Verser l'eau, pétrir en pâte molle et lisse.

8 brins de thym
80 g de lardons

Effeuilier le thym, l'incorporer à la pâte avec les lardons en pétrissant. Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

Déposer la pâte sur le plan de travail bien fariné, ramener tout le pourtour vers le centre avec une corné à pâte. Diviser la pâte en 3 portions, façonner des baguettes (voir mode d'emploi). **Important:** travailler en pressant le moins possible sur la pâte.

Préchauffer le four à 240° C.

Faire 3 incisions en biais sur chaque baguette avec la lame d'un couteau tranchant.

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 647 kcal, lip 7g, glu 117g, pro 25g

