

Baguettes viennoises



Pour commencer la semaine, je vous propose d'irrésistibles baguettes viennoises, nature et pour les encore plus gourmands avec des pépites de chocolat ! Elles sont tout simplement délicieuses, bien moelleuses. J'ai fait le pétrissage et le premier levé à la MAP, le façonnage à la main et la cuisson au four.

Pour 2 belles baguettes viennoises

Ingédients:

500g de farine

30cl de crème liquide allégée

1 oeuf

35g de sucre

15g de levure fraîche de boulanger

10g de sel

100g de chocolat noir coupé plus ou moins en petits morceaux (facultatif)

Lait pour dorer

Préparation:

Mettez d'abord dans la cuve la crème, l'oeuf, le sucre et la levure. Puis la farine et enfin le sel. Mettez en programme pétrissage (1h50 sur ma machine).

Démoulez le pâton et divisez-le en deux.

Façonnez deux baguettes dont une vous y ajouterez le chocolat en morceaux (si vous en voulez bien évidemment), puis posez-les une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Laissez lever 1H, au bout de 30min préchauffez le four à 190°C.

Tailladez les baguettes sur le dessus, badigeonnez-les de lait, puis enfournez-les pour 20min.

Avec de la confiture, beurre, grillées, elles sont extra !