

## Baguettes au sésame



Pain et viennoiseries **Facile**

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 2 h

**Cuisson** : 20 mn

*La saveur rustique du sésame et le croustillant d'une baguette faite maison... un accompagnement idéal pour vos prochaines grillades !*

### Ingrédients

- 500 g de farine de type 55
- 2 sachets de levure sèche de boulanger
- 1 cc de sel
- 75 g de sésame
- 300 ml d'eau

### Préparation

- 1 Pour la réalisation de mes baguettes, j'utilise toujours ma MAP pour le pétrissage. Mettez l'eau dans le fond de la cuve, ajoutez-y le sel, puis la farine et les 2 sachets de levure. Saupoudrez 50g de graines de sésame sur la farine.
- 2 Faites tourner la machine sur le programme "Pâtes à travailler à la main et à cuire au four", c'est à dire, 15 minutes de pétrissage.
- 3 Sortez la pâte et mettez-la dans un saladier recouvert d'un linge. Laissez-la pousser 1 heure.
- 4 Au bout de ce temps, farinez légèrement votre plan de travail et coupez votre pâton en trois ou quatre petites boules. Dégazez chaque pâton en appuyant légèrement sur le dessus, en essayant de former un rectangle.
- 5 Pliez ensuite votre pâton d'un tiers à la fois en refermant hermétiquement à chaque fois.
- 6 Enfin roulez vos baguettes de façon à former un bâton. Placez-les sur votre moule à baguettes. Couvrez d'un linge et laissez reposer une heure de plus.
- 7 À l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez légèrement vos baguettes d'eau. Puis saupoudrez-les avec les 25g restant de graines de sésame. Faites des entailles sur les baguettes à l'aide d'une lame bien aiguisée. Mettez-les au four 20 minutes sur 220°C (th.7-8).
- 8 Il n'y a plus qu'à déguster ! Bon appétit !

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

