

Baguettes aux algues



Pain et viennoiseries **Facile**

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 20 mn

Les algues séchées sont bien parfumées et ont l'avantage de se prêter au jeu des recettes...

Ingrédients

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

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 les algues séchées 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. Sortez la pâte et mettez-la dans un saladier recouvert d'un linge. Laissez-la pousser 1 heure.
- 3 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 puis pliez votre pâton de manière à former des petits bâtons.
- 4 Enfin roulez vos baguettes. Placez-les sur votre moule à baguettes. Couvrez d'un linge et laissez reposer une heure de plus.
- 5 À l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez légèrement vos baguettes d'eau. Faites des entailles sur les baguettes à l'aide d'une lame bien aiguisée. Mettez-les au four 20 minutes sur 220°.
- 6 Ces baguettes sont idéales en accompagnement d'un repas asiatique ! 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

