

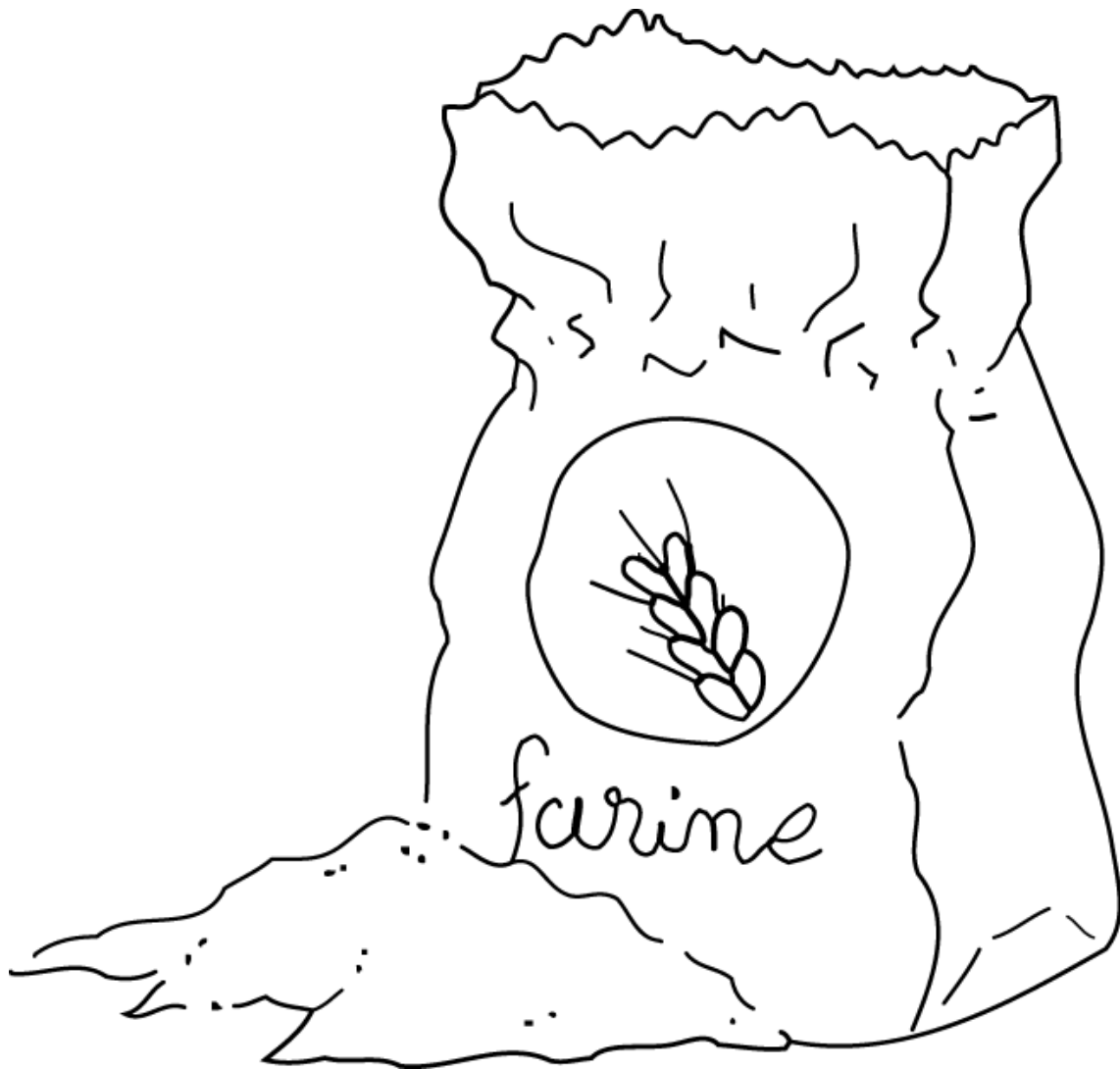
Recette des baguettes viennoises (ou petits pains au lait)

Zutaten für Baguettes "viennoises"



Farine de froment / Weizenmehl

→ 250 g



Lait / Milch

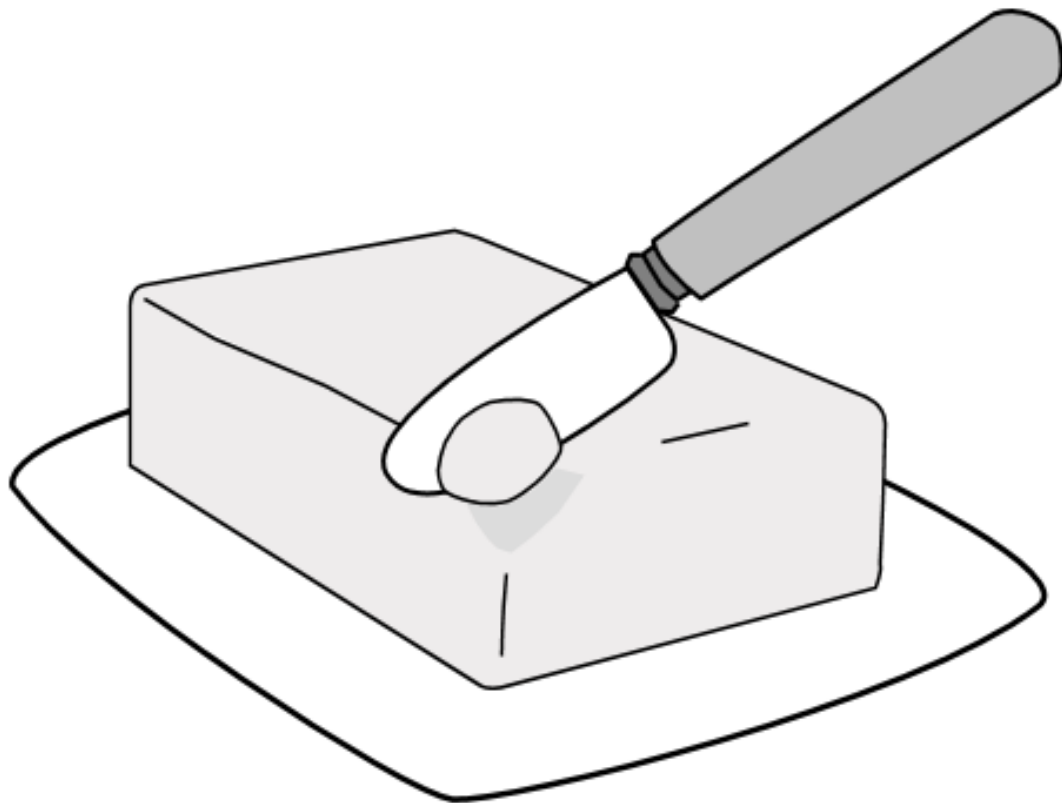
→ 150 ml



©Lal Perera * [illustrationsOf.com/1131339](https://www.illustrationsOf.com/1131339)

Beurre / Butter

→ 30 g



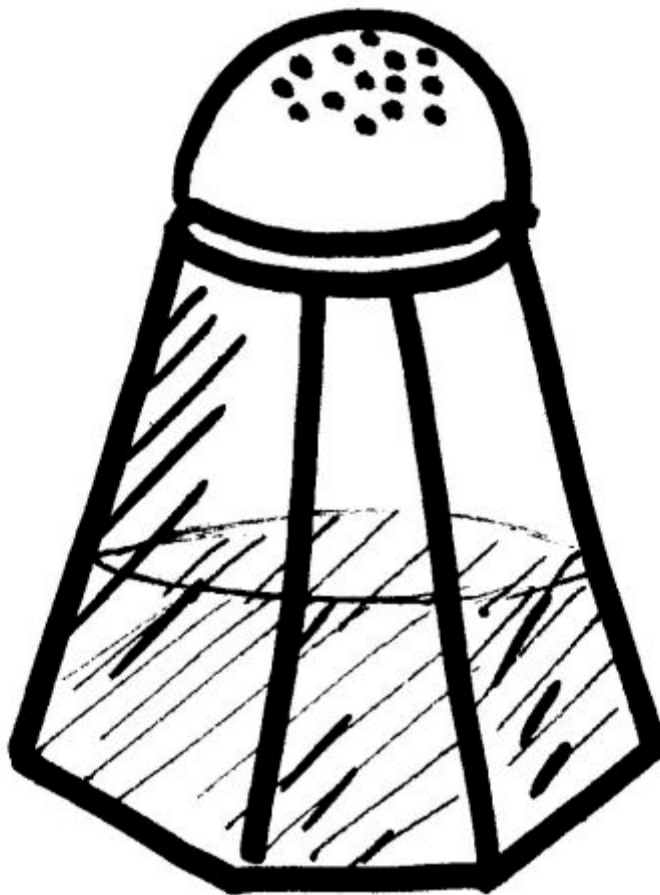
Sucre / Zucker

→ 30 g



Sel / Salz

→ 5g = 1 demie c.à.s. 1 halber Esslöffel



Levure fraîche/ frische Backhefe !

Attention:

levure fraiche de boulanger \neq poudre levante chimique

Backhefe \neq Backpulver

→ 8 g



Pétrir / Kneten

→ 15 min.



Temps de pousse (1^{ère} fermentation)

„Gehzeit“ (1. Gärung)

→ 90 min.



Façonner / Formen



11

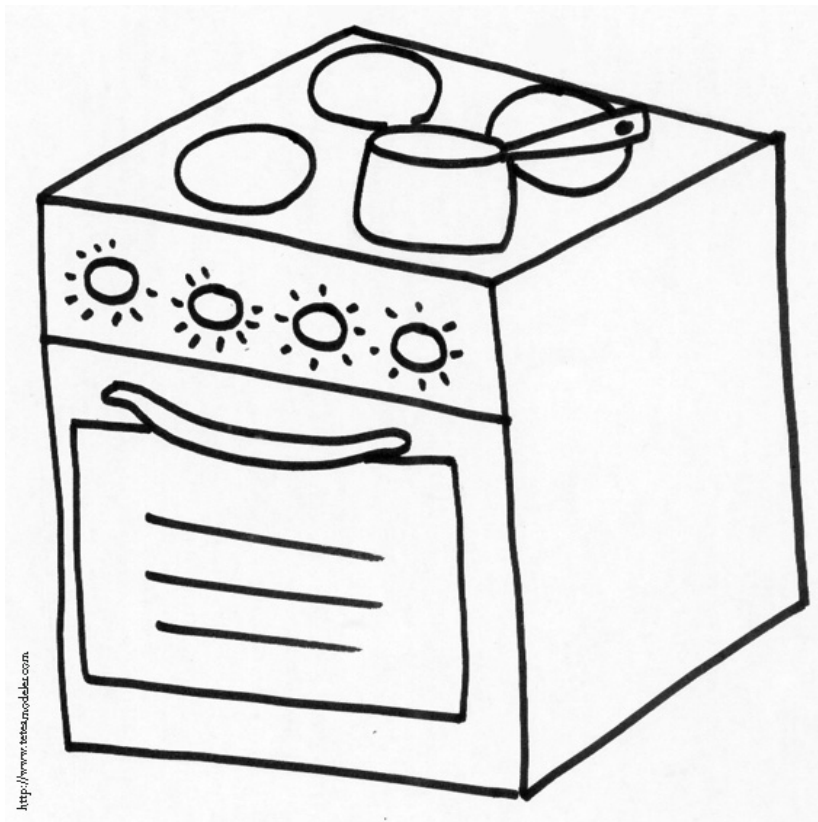
Temps de pousse (2nde fermentation)
Gehzeit (2. Gärung)

-→ 60 min.



- Dorer à l'œuf, lamer puis cuire à four préchauffé à 180 °C pendant 20 minutes environ.

- Mit Eigelb bestreichen, mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden und im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.



Bon appétit

Mahlzeit 😊

