

Baquettes pour banh-mi



QUANTITÉ

6 baquettes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

2h30



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 220g de farine de riz
- 180g de farine de blé
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 16g de levure fraîche de boulanger
- 2 cuillères à café de sel
- 480ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de miel
- 460g de farine de blé



Dans un saladier, mélangez la farine de riz, 180g de farine de blé, la levure chimique, la levure fraîche de boulanger délayée dans un peu d'eau et le sel. Ajoutez l'eau et le miel et mélangez à nouveau.

Ajoutez le reste de la farine de blé petit-à-petit en pétrissant la pâte. Lorsque toute la farine a été versée, pétrissez pendant encore 5 à 10 minutes jusqu'à obtenir une belle boule de pâte.

Déposez-la au fond du saladier, couvrez avec un torchon et laissez reposer deux heures à température ambiante. La pâte doit avoir doublé de volume.

Déposez la pâte sur un plan de travail fariné, dégazez-la et coupez-la en 8 pâtons.

Façonnez les pâtons en forme de baguettes et déposez-les sur une plaque allant au four. Laissez reposer pendant 30 minutes.

Préchauffez votre four à 220°C et déposez un bol d'eau au fond du four.

Avant d'enfourner, formez une entaille avec la pointe d'un couteau sur toute la longueur des baguettes. Faites cuire au four pendant une quinzaine de minutes à 220°C (les baguettes doivent être bien dorées).