

BAGUETTE CHORIZO-EMMENTAL



INGREDIENTS

- 200g d'emmental
- 300g d'eau
- 30g de levure fraîche de boulangerie
- 500g de farine T55
- 1 c à café de sel
- 200g de chorizo doux

PRÉPARATION

- Couper le chorizo en dés ou petite lanière
- Mixer l'emmental coupé en morceaux, vitesse 7 pendant 3s et réserver
- Mettre la levure émiettée et l'eau dans le bol du robo 2mn à 37° vitesse 2
- Ajouter le sel et la farine, et mixer pendant 2 mn, vitesse pétrissage
- Rajouter l'emmental et le chorizo et mixer pendant 30s, vitesse pétrissage
- Mettre la pâte à lever pendant 1 heure dans un saladier recouvert d'un linge. La pâte doit doubler de volume
- Au bout de ce temps dégazer la pâte et la détailler en 4 pâtons égaux
- Rouler ce pâtons pour leur donner une forme de baguette
- Déposer ces pâtons dans un moule à baguettes ou dans des papiers sulfurisés, serrés les uns contre les autres sur la plaque du four
- Couvrir d'un linge et les laisser pousser 1h à nouveau
- Préchauffer le four thermostat 8 (240°) en déposant un petit récipient d'eau au bas du four
- Cuire à 240° pendant 25 mn

Ces baguettes peuvent être faites avec des poivrons, des olives, des lardons à ton goût

