

Mini baguette vietnamienne

écrit par Pariseyn | 24 juin 2018



C'est au site Le Pétrin que l'on doit cette recette de mini baguette, croisement de la longue période de colonisation française et de la créativité vietnamienne. Elle est indispensable au fameux sandwich [banh mi](#), mais fera l'affaire pour n'importe quel autre sandwich. La farine de riz utilisée ici ne l'est pas pour une raison économique ou culturelle, mais pour apporter du croustillant à la croûte. Malheureusement, celle-ci se ramollit en refroidissant, et il faut alors la repasser au four pour retrouver tout le croustillant. Le lendemain, ça marche aussi très bien pour un pain de table. Pour une utilisation en sandwich, le pain a tendance à se briser en morceaux. Mais pour le jour même, qui s'en plaindrait puisqu'il faut de toute façon réchauffer le pain pour un sandwich parfait !

Ingrédients pour 8 mini baguettes :

460 g de farine T65 bio Casino 12% de gluten

185 g farine de riz bio Molino Brunatti

125 g de farine T45 Casino 11% de gluten

6 g de levure chimique (2 cuillères à café)

5 g de levure sèche instantanée (2 cuillères à café)

12 g de sel (2,5 cuillères à café)

25 g de miel ou sirop de malt ou de sucre inverti (1 cuillère à soupe)

480 ml eau

La pâte peut se réaliser à la main, au robot ou à la machine à

pain.

Préparer et peser tous les ingrédients.

Délayer le miel dans l'eau.

A la machine à pain :

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs et les verser dans la cuve de la machine à pain.

Verser par-dessus l'eau mélangée au miel.

Insérer la cuve dans la machine à pain.

Programme 28, pâte à pizza. Ce programme dure 45 minutes.

Appuyer sur « Start ». La machine suit le cycle suivant : pétrissage 18 minutes, repos 7 minutes, pétrissage 10 minutes et repos final 10 minutes.

A la fin du pétrissage, laisser pointer la pâte dans la machine à pain pour 1 à 2 heures jusqu'au doublement de volume.

A la main

Frasage : Dans un grand récipient, mélanger la farine de riz, la farine T45, les levures et le sel. Mélanger le tout à l'aide d'une corne.

Faire un puits et verser l'eau et le miel dilué. A l'aide de la corne, mélanger en ramenant les produits secs vers le centre tout en tournant le bol progressivement dans le même sens.

Ajouter la farine T65 en deux ou trois fois jusqu'à ce qu'elle soit complètement incorporée.

Pétrissage : Transférer la pâte sur le plan de travail et pétrir selon la méthode « [fold and roll](#) » décrite au paragraphe 1.B. Après 8 à 10 minutes de pétrissage, la pâte ne

colle plus et est devenue souple et élastique.

Au robot

Mettre tous les ingrédients, en commençant par les liquides, dans le bol du robot.

Frasage : 3 minutes à vitesse 1 (position « Min » pour moi).

Pétrissage : 8 minutes à vitesse 1, puis 4 minutes à vitesse 2 (position « 1 » pour moi).

La pâte est un peu collante et se détache partiellement des parois du bol.

Remettre la pâte dans le récipient, couvrir et laisser pointer 1 à 2 heures à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume (pour moi 1h29 à 22 °C).

Préchauffer le four à 240 °C, chaleur conventionnelle (sole et voûte) avec une pierre à pain à l'intérieur en position basse et une lèchefrite au niveau le plus bas, sous la pierre à pain. La pierre doit chauffer au moins une heure avant l'enfournement.

Fariner le plan de travail et y verser la pâte.

Dégazer celle-ci en la rabattant sur elle même comme décrit sur cette page au paragraphe [« Dégazage »](#).

Peser la pâte (ici 1293 g) et diviser en 8 pâtons de poids égal (161 g).

Bouler soigneusement en lissant bien la « peau », couvrir et laisser détendre 10 minutes : cela facilitera le façonnage.

Préparer une couche farinée ou une plaque de cuisson revêtue d'une feuille de papier sulfurisé.

[Façonner en baguette](#) comme montré sur cette vidéo : replier le tiers supérieur vers le centre et presser avec le bout des

doigts. Tourner le pâton de 180°, plier un peu plus du tiers supérieur vers le centre et presser avec le bout des doigts. Plier en deux dans la longueur et souder les bords à l'aide du talon de la main. Rouler avec les mains à plat, en partant du centre vers les bords jusqu'à obtenir une longueur de 18 centimètres. Attention, on n'écrase pas le pâton en le roulant, on procède juste à un allongement. Compte tenu de la faible longueur recherchée, le pliage suffit pour arriver aux 18 centimètres.

Déposer chaque mini baguette sur la couche en faisant un pli pour les séparer ou les déposer sur la feuille de papier sulfurisé.

Couvrir et laisser reposer environ 30 minutes (pour moi, de 27 à 36 minutes à 23,3°C entre les premières et les dernières). Faire le test de l'empreinte du doigt qui doit s'effacer en 2 secondes, montrant ainsi que l'apprêt est à son optimum.

Préparer un petit récipient avec 30 ml d'eau bouillante.

A l'aide d'une réglette, transférer les mini baguettes de la couche vers la pelle à pain revêtue d'une feuille de papier cuisson en la faisant basculer à chaque fois et en prenant soin de remettre la **soudure au-dessous**.

Grigner les baguettes d'un seul coup de lame net à 45°C (ceci est important pour permettre l'ouverture « en oreille » de la grigne).

Enfourner la plaque de cuisson ou faire glisser les baguettes de la pelle sur la pierre à pain et verser aussitôt 30 ml d'eau dans la lèchefrite.

Cuire une quinzaine de minutes en surveillant la coloration (ma fournée a cuit 16 minutes).

Laisser refroidir sur grille.



Température interne : 98°C.

Poids après cuisson : 144 g.



Comme on le voit, la mie est un peu plus dense que notre baguette de tradition, mais elle reste très moelleuse.