



Baguettes viennesi (Con macchina del pane e non)

Ingredienti

300 ml di latte
60 g di burro a pezzetti
20 g di zucchero
1,5 cucchiaino da tè di sale
250 g di farina 00
250 g di farina manitoba
20 ml di latte tiepido in cui ho sciolto una bustina di lievito di birra secco

Le baguettes viennesi, a differenza di quelle francesi, sono più dolci (ma non tipo brioches) e più burrose. Vengono servite assieme alla prima colazione, perchè si prestano ad essere spalmate di marmellata o crema cioccolato. Una specie di pane dolce, ma non troppo.

Ho inserito tutti gli ingredienti nella macchina del pane, ho azionato il programma IMPASTO e fatto fare la relativa lievitazione (e anche qualche minuto di più, perchè stavo finendo un altro lavoro), più o meno sono passate circa 2 ore.

Poi ho tolto l'impasto e l'ho diviso in 4 parti uguali (più o meno, io sono andata a occhio).

Ogni parte è stata tirata col matterello a forma di cerchio, poi piegata tipo calzone e pizzicato bene il bordo.

Poi ho ripiegato la pasta su se stessa, chiuso di nuovo le estremità e poi ho dato la forma a salsiccia fino alla lunghezza desiderata.

Le ho adagiate sulla placca del forno con carta forno e messo in forno spento a lievitare per un'altra ora.

Dopo la lievitazione le ho spennellate con una miscela di tuorlo d'uovo, 2 cucchiaini di latte tiepido e un cucchiaino di zucchero, poi ho inciso (sforbiciato!!) la superficie...

Infornate a forno caldo a 200°C per 40 minuti.

N.B. Io l'ho preparata con la Mdp, ma chi non ce l'ha può procedere a impastare a mano e a far lievitare per almeno 1 ora e mezza.

Ricetta di **Elizabeth**