Baguettes apéritives

de Méline, Daphné et Diane

Difficile

Préparation : 3 h, repos 2 h 30, cuisson : 20 à 30 mn

Ingrédients pour 8 baguettes

Pour la pâte

- *1 kg de farine*
- *1 cube de levure boulangère fraîche*
- *6 c à c de sel*
- *9 c à s d'huile d'olive*
- *environ 75 cl d'eau tiède*

Pour la garniture

- *500 g de lardons fumés ou de saumon fumé ou de chorizo*
- *500 g d'emmenthal râpé*

1. Verse la farine, le cube de levure émietté, l'huile et le sel dans le bol du robot et mélange. Incorpore progressivement l'eau au mélange pour obtenir une texture homogène et continue à mélanger quelques minutes.

2. Arrête le robot et forme avec tes mains une belle boule de pâte. Recouvre-la d'un torchon humide et laisse-la lever à température ambiante pendant 1 h environ.

3. Une fois que la pâte a levé, manipule-la avec tes mains pour la faire redescendre. Divise la pâte en 8 parts à peu près égales et façonne 8 boules. Étire légèrement chaque boule.

4. Dispose la garniture au milieu de la baguette dans le sens de la longueur. Replie les bords de la baguette de manière à cacher la garniture. Répète deux fois l'opération pour que la garniture soit bien répartie dans le pain.

5. Façonne ta baguette pour obtenir la taille et la forme souhaitées. Pose les baguettes sur une plaque de cuisson en les espaçant assez pour qu'elles ne se touchent pas. Laisse-les lever 1 h environ à température ambiante.

6. Incise 3 ou 4 fois le dessus de tes baguettes. Badigeonne-les avec un peu d'eau. Puis enfourne-les à 180-200°C pendant 20 à 30 mn, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Coupe-les en tranches pour les servir !