



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

**Bonne
recette!**

formation

accompagnement

conseil

information



www.inbp.com

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032
76171 Rouen cedex 1
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86
E-mail : bal@inbp.com

INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

*Baguettine moelleuse
au fromage*



Philippe Hermenier

Ingédients
Pour 16 pièces

Baguettine

| | |
|--------------------------------|--------|
| Farine de tradition française | 1000 g |
| Sel | 18 g |
| Levure | 12 g |
| Eau (température de base 50°C) | 630 g |
| Huile d'olive | 70 g |
| Eau de bassinage | 90 g |

Garniture

| | |
|------------------|-------|
| Comté | 300 g |
| Graines de cumin | 8 g |

• Couper le comté en cubes.

Ce produit fait partie du stage :

**Pains rustiques
aux ingrédients
variés**

Formateur INBP, Philippe Hermenier
anime des stages de 3 jours à Rouen,
visite et intervient directement dans
les entreprises de Haute-Normandie et
du Nord de l'Île de France.

Renseignements :
Philippe Hermenier
au 06 62 90 23 12



Méthode

Incorporation

Mettre tous les ingrédients dans la cuve, sauf l'huile d'olive, l'eau de bassinage et la garniture.

Frasage

Au batteur 5 minutes en 1^{ère} vitesse.

Consistance

Pâte bâtarde.

Pétrissage

8 minutes en 2^{ème} vitesse.

Bassinage

Verser progressivement l'huile d'olive et les 90 g d'eau.

Incorporation

Ajouter les cubes de comté et les graines de cumin.

Consistance

Pâte souple.

Température

Pâte à 24°C.

Pointage

2 heures, avec 2 rabats (à 30 minutes et à 1h 15).

Détaillage

Étaler la pâte en rectangle de 60 cm x 40 cm sur une feuille de papier cuisson légèrement farinée. Glisser cette feuille sur une plaque de cuisson. Huiler le dessus.

Détailler 16 bandes au couteau de tour.

Les disposer sur des plaques de cuisson.

Apprêt

1h 30.

Cuisson

Environ 15 minutes à 240°C.



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie