

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 4 mini baguettes



Durée totale : 2 h



Temps de préparation : 10 min
Temps de levée : 60 min



Temps de cuisson : 50 min

Matériel :

Vitalité 6000 et sa grande cocotte
+ 1 moule silicone à baguettes "Lékué"
+ la grille position basse

Ingrédients :

- 375 g de farine T55
- 1 sachet de levure sèche de boulanger
- 1 cuillère à café de sel fin (6 g)
- 300 ml d'eau tiède
- 5 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte

Cuisson : 50 min

Inversion à 25 min

HAUT : maxi

BAS : maxi 10 min puis mini

Les temps de cuisson du Vitalité 6000 et du Vitalité 5000 sont quasi-similaires. Pour adapter le Vitalité 6000 au 4000, les quantités sont à réduire de moitié. Les temps de cuisson sont similaires. Les recettes du V4000 sont réalisables avec le V3000 car ils ont la même puissance, en revanche le plat du V3000 est légèrement plus petit.

Mini baguettes faciles

- 1** Diluez la levure dans les 300 ml d'eau tiède.
- 2** Dans un récipient, mélangez les ingrédients secs puis ajoutez l'eau et la levure.
- 3** Mélangez l'ensemble avec une cuillère en bois afin d'obtenir une pâte homogène, couvrez d'un torchon et laissez lever la pâte à température ambiante pendant 1h30.
- 4** Mettez les 5 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte et mettez l'Omnicuiseur en chauffe, mini en haut et maxi en bas pendant 10 mn. Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et divisez-la en 4 parties égales, farinez et formez des petites baguettes.
- 5** Déposez-les dans le moule en silicone sur la grille position basse et faites des incisions à l'aide de ciseaux sur le dessus des baguettes.
- 6** Quand la vapeur est formée, ouvrez la cocotte, installez les baguettes dans l'Omnicuiseur, fermez et mettez en cuisson.

