

Samuel Beacher

Voyez pages deux à quatre pour les recettes (See Pages 2-4 for recipes)

Français 10

Ce trimestre, j'ai fait trois recettes de baguettes. Depuis l'année dernière et la pandémie, j'étais très intéressé par la cuisine et la pâtisserie. Donc, j'ai appris à faire beaucoup de pain. Mais, je n'avais jamais fait un pain aussi difficile que la baguette. Aussi dans la pandémie, je parlais beaucoup de français. Donc, j'ai combiné les deux, et ai fait une émission de cuisine!

La pire recette était la première. Mais, avant je n'avais jamais fait de baguette, donc si je fais la première recette encore, cela va être mieux. Dans cette recette, on n'a pas besoin de pétrir la pâte. Mais, j'aime la pétrir parce que je peux sentir la pâte. Si je ne sens pas la pâte, il est plus difficile de contrôler les baguettes, et elles seront bonnes ou mauvaises, pas moyennes.

Malheureusement, les pains n'étaient pas très bons. Ils étaient très durs, et pas dorés. La troisième était la plus difficile, on doit le faire en trois jours. Aussi, c'était meilleur que la première recette. Quand vous faites des baguettes, vous n'utilisez pas trop de farine. Mais, à cause de cela, il faut beaucoup pétrir, il est difficile de ne pas utiliser trop de farine. Le reste de la recette est bonne, vous apprenez à former des baguettes, et il y a beaucoup de baguettes! Si vous suivez bien la recette, et vous réussissez bien, les baguettes seront aérées et dorées.

La deuxième recette était la meilleure! Elle est facile à suivre, prend un jour (pas trois), et pas beaucoup de travail. On utilise une autre technique qui s'appelle étirer et plier. Cette technique est plus facile pour les pâtes humides, il y a moins de manipuler, et moins d'expérience est nécessaire. Finalement, cette recette a fait des baguettes parfaites! Elles étaient dorées, aérées, et croquantes!

Dans l'avenir, je ferai la deuxième recette, elle est facile, et elle fait beaucoup de bonnes baguettes! Ce trimestre, j'ai appris que la plus difficile recette n'est pas toujours la meilleure!

[La première recette:](#)

Vous avez besoin de:

- Un quart d'une petite cuillère de levure
 - Une tasse et demie d'eau
 - Deux petites cuillères de sel
 - 500 grammes de farine
-
- Mélangez les ingrédients et attendez 12 ou 14 heures.
 - Presser l'air sous la baguette et former des baguettes.
 - Couvrez les baguettes pendant 1 heure.
 - Cuisinez les baguettes à 287 C.
 - Mettez un peu d'eau sur les baguettes avant cuisinez, après cinq minutes, et après 10 minutes.

[La deuxième recette:](#)

Vous avez besoin de:

- 5 grammes de levure
- 375 grammes d'eau (41 C)
- 500 grammes de farine
- 10 grammes de sel

Mélanger la pâte:

- Ajoutez la levure dans un bol avec l'eau, attendez cinq minutes ou jusqu'il y ait des bulles.
- Ajoutez la farine et le sel au bol et après ajoutez la levure et l'eau,
- Mélangez jusqu'à la pâte forme, et attendez quinze minutes.

Le premier fermentation:

- Après quinze minutes, étirez et pliez la pâte. Répétez encore jusqu'à vous étirez toute la pâte, puis, tournez la pâte sur elle-même. Attendez vingt-cinq ou trente minutes, et répéter encore. Répétez le processus quatre ou cinq fois et chaque fois, la pâte peut s'étirer.
- Après avoir fini vous voulez voir une lumière à travers la pâte.

Diviser et former la pâte. Le deuxième fermentation:

- Remarque: utilisez le moins de farine possible.
- Diviser la pâte en six parties comme 150 grammes par baguette.
- Couvrez les baguettes pendant 15 minutes.

- Regardez la vidéo pour voir comment former les baguettes.
- Placez des baguettes sur papier-parchemin attendez quarante-cinq ou soixante minutes.

Préparez le four:

- Avec quinze minutes de fermentation à gauche, préchauffer le four à 246 C, placez un plat à four d'eau sur le four, et placez un plat à four pour les baguettes.

Cuisinez les baguettes:

- Utilisez des ciseaux à couper sûre les baguettes.
- Mettez les baguettes sur le plat à four chaud. Utilisez un peu d'eau sur les baguettes avant de les placer dans le four.
- Utilisez un peu d'eau encore cinq minutes et tournez le plat à four. Après 12 ou 15 minutes, ou les baguettes sont dorées, mettez-les sous le four.
- Quand les baguettes sont fraîches, vous pouvez les couper et les goûter!

[La troisième Recette de Baguette:](#)

Vous avez besoin de:

La pâte pré fermentée

- 450 grammes de farine
- 7 grammes de sel
- 290 ml d'eau
- 2.5 grammes de levure

La deuxième pâte

- 500 grammes de farine
- 10 grammes de sel
- 300 ml d'eau
- 5 grammes de levure
- La pâte pré fermentée

Les Instructions:

Le premier jour/La pâte pré fermentée

1. Ajoutez la farine et le sel.
2. Ajoutez la levure à l'eau et attendez cinq minutes.
3. Mettez l'eau (et la levure) dans les autres ingrédients.
4. Combinez un ballon.
5. Pétrissez la pâte pendant trois ou quarante minutes.
6. Remarque: N'utilisez pas de farine quand vous pétrissez. Si la pâte est très très sèche, vous pouvez utiliser un petit peu d'eau.
7. Placez la pâte dans un bol avec de l'huile.
8. Couvrez et attendez 12 heures ou 24 heures.

Le deuxième journée/La deuxième pâte

1. Combinez les ingrédients comme hier et ajoutez en petits morceaux, la pâte fermentier.
2. Combinez dans une boule et commencez à pétrir.
3. Pétrissez pendant huit ou 10 minutes jusqu'à ce que vous pouvez voir une lumière à travers la pâte.
4. Encore, N'utilisez pas de farine, elle doit être mouillée.
5. Placez la pâte dans un grand bol avec de l'huile.
6. Attendez 18 ou 24 heures, mais la pâte peut attendre jusqu'à 36 heures.

La troisième journée:

1. Mettez la pâte sur la table et pressez l'air sous la pâte.
2. Séparez les morceaux de 150-250 grammes chaque morceau.
3. Faites chacun dans ballons et attendez 5 minutes.
4. Regardez la vidéo pour voir comment former des baguettes.
5. Utilisez une serviette (comme dans la vidéo) ou des papiers-parchemin, couvrez des baguettes et attendez une heure.
6. Préchauffer le four à 240 C ou plus. Placez un plat à four d'eau dans le four. Et aussi vous pouvez mettre un plat à four pour les baguettes dans le four.
7. Coupez, avec des ciseaux, quatre lignes dans les baguettes, et placez sur le plat à four (qui a chaud).
8. Mettez un peu d'eau sur les baguettes avant de les mettre dans le four.
9. À 10 minutes, tournez les baguettes et mettez un peu d'eau sur les baguettes.
10. Attendez 20 ou 25 minutes et les baguettes sont prêtes!
11. Quand les baguettes sont fraîches, vous pouvez les couper et les goûter!