

[Baguette de tradition française](#)



Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des produits](#)

Baguette de tradition française

Emblématique, à travers le monde, de la France et surtout de Paris, la baguette est une variété de pain reconnaissable à sa forme allongée.

Elle aurait été inventée à Vienne avant d'être importée en France au XIXe siècle. En 1607, certains disent que « l'on mange du bon pain en la plus-part de l'Europe, et notamment en France. » En revanche, à cette époque le pain ne connaît pas encore la forme allongée que l'on connaît de la baguette. C'est seulement **à partir du XXème siècle que l'emblématique baguette se fabrique réellement**. Elle est alors chérit pour sa forme plus fine et allongée que le pain, avec une croûte qui dore plus facilement, et une mie plus alvéolée. La baguette est évidemment caractérisée par sa forme, mais elle doit également l'être par sa croûte croustillante et dorée, et sa mie moelleuse.

Et s'il en est une typiquement francilienne, c'est la baguette de tradition, qui régale les Français à chaque repas !

Pour savourer une bonne baguette, il faut que le boulanger soit très précis et attentif à la chaleur de sa farine et de son fournil. C'est en fonction de ces températures qu'il va pouvoir établir une pâte adéquate, en ajustant avec un dosage d'eau variable. Pour obtenir sa pâte, le boulanger mélange doucement farine et eau, puis laisse reposer une minute dans le pétrin. A celui-ci s'ajoute ensuite sel, levure, pétri à nouveau, plus rapidement et en fonction des variables de chaque pâte. La pâte va alors pouvoir reposer une trentaine de minutes, pour ensuite être pesée, divisée en pâtons, et façonnée selon la forme désirée. Ce façonnage est une étape importante, puisque de la forme dépend la bonne cuisson et l'apparence de la baguette, telle qu'elle sera vendue au consommateur. La baguette est ensuite tailladée sur le haut, et cuite un peu moins d'une demi-heure, avant d'arriver, encore chaude et délicieusement parfumée, dans les étals de la boulangerie.