[](http://storage.canalblog.com/51/04/343234/40713086.jpg)

INGREDIENTS POUR 4 BAGUETTES:

\*300ml de lait

\*1 cc de sel

\*1 cc d'extrait de vanille liquide

\*2 oeufs battus

\*60g de sucre

\*2 sachets de sucre vanillé

\*60g de beurre mou

\*630g de farine T45

\*1 sachet de levure de boulanger deshydratée

PREPARATION:

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre dans la machine à pain.Mettre sur le programme pâte.A la fin du programme,sortir la pâte de la cuve et la dégazer.

[](http://storage.canalblog.com/79/65/343234/40761789.jpg)

[Coupez](http://www.kookit.com/catalogue-Accueil-Pains-et-brioches/114335-Decoupe-pate-a-pain-Au-nain.php&sid=KSKQ09hKRLbvbXW) votre pâte en 4 morceaux égaux et façonnez-les en forme de baguette.Déposez-les sur [une plaque à baguettes](http://www.kookit.com/catalogue-La-cuisson-Plaques-et-tapis-de-cuisson/134025-Plaque-a-baguettes-perforee-Baumalu.php&sid=6kiszHF4Hty73RS) et laissez-les lever de nouveau dans un endroit tiède pendant 30 à 40 min sous un torchon humide.

[](http://storage.canalblog.com/04/65/343234/40761835.jpg)

A la fin de la levée,incisez les baguettes et badigeonnez-les avec un mélange de 2 cs lait+1 jaune d'oeuf.Enfournez à four chaud à 200°C pendant 15 min.

[](http://storage.canalblog.com/16/81/343234/40762128.jpg)

Après la cuisson...

[](http://storage.canalblog.com/65/73/343234/40762169.jpg)

Laissez refroidir et dégustez.Ces baguettes viennoises sont hyper délicieuses au p'tit déjeuner accompagné d'un bon chocolat chaud y a rien de meilleur!!!

[](http://storage.canalblog.com/31/61/343234/40863315.jpg)

Bon appétit!