Baguettes y mouillettes con huevos a la coque y cocotte



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Baguette

Extracto De Malta: 10 g
Sal: 25 g
Masa madre: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Harina 000: 1 k
Agua mineral: 400 cc

Huevos cocotte

Radiccio rosso: 2 Unidad
Crema de leche: 250 grs.
Perejil picado: A gusto
Huevos: 5 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Oeuf a la coque

Huevos: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Baguette

- Coloque en bowl la *harina* junto con el extracto de *malta*, la masa madre, sal y agua tibia, mezcle y una vez integrados los ingredientes amasa durante 35 minutos, luego deje reposar en un lugar calido durante 1 hora aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de reposo, desgasifique la masa y separe en porciones según la cantidad de panes que realice, deje reposar nuevamente.

Huevos cocotte

- Corte el radiccio en juliana, colóquelo en una placa con sal, pimienta y aceite de oliva y cocine en horno precalentado durante 5 a 7 minutos.
- Una vez frió el radiccio sepárelo en cazuelas y sobre cada uno coloque un *huevo* crudo, *crema* de leche y sal, envuelva cada recipiente con papel film y cocine baño maría, la yema tiene que quedar liquida y la clara cocida (7 minutos de cocción aproximadamente)
- Retire el papel film y sirva las cazuelas sobre una fuente
- Espolvoree con *perejil* picado y sazone con sal y pimienta.

Oeuf a la coque

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo cocine los huevos durante 4 minutos.

Armado

- Tome una de las porciones de masa, estírela con las manos y realice 5 pliegues, aplaste cada pliegue con los puños, luego de forma de rollo mientras amasa con las manos
- Deje reposar nuevamente sobre un lugar calido
- Proceda del mismo modo con el resto de la masa pero termine algunas baguettes en punta fina
- Deje levar durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo realice sobre las baguettes cortes superficiales y en forma diagonal, luego cocine en horno precalentado a 230ºC durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Una vez frías, corte una de las baguettes en rodajas y tuéstelas en el horno unos segundos previamente humedecidas con aceite de oliva
- Realice luego en el centro de las tostadas unos agujeros pero sin pasar del otro lado y sobre estos dispongas los huevos Oeuf a la coque, retire solo una tapa de los huevos.

Presentación

- Sirva las tostadas con *huevo* en una fuente y decore con hojas verdes a gusto, acompañe con las cazuelas de huevos cocotte y panes untados con *manteca* a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baguettes-y-mouillettes-con-huevos-a-la-coque-y-cocotte