

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Baguette

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

- 2 kg di farina 0
- 600 g di semola rimacinata
- 3 bustine di lievito istantaneo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 3 cucchiaini di sale
- 2 l di acqua tiepida.

Rosel, una delle cookine più produttive del nostro forum ci mostra come realizza le baguettes. Con le sue indicazioni avrete baguettes calde e fragranti a casa vostra ogni volta che volete.

### PREPARAZIONE

- 1 Iniziamo con il lievito: in una ciotolina, mettete i lieviti e lo zucchero, mescolate. Aggiungete le 12 cucchiainate di farina e coprite con l'ultima cucchiata.



- 2 Coprite con pellicola e un telo; lasciate così 1/2 ora. Ecco

Ora mettiamo il resto della farina in una ciotola grande e versateci su il lievito.



- 3 Iniziate ad impastare e poi in un angolo, aggiungete il sale ed impastate bene il tutto. A questo punto aggiungete 4 cucchiainate di olio di oliva e continuate ad impastare.



- 4 Qui impasto come lo faceva mio nonna, con i pugni. L'impasto risulterà un po' appiccicoso. Coprite bene con la farina, poi con pellicola e salvietta. Lasciate lievitare 2 ore.



- 5 Ecco dopo il riposo.



- 6 Accendete il forno al massimo, con dentro un pentolino pieno di acqua. Adesso facciamo cadere l'impasto (che cade da solo) sul piano di lavoro senza impastarlo, formate un salsicciotto, tagliate dei bei pezzi (dipende della grandezza della vostra baguette), appiattite con la punta delle dita e iniziate ad arrotolare come nelle foto.



- 7 Poi continuate ad allungarle. Lasciatele lievitare in teglia per 30 minuti.



8 Ecco che lievitano coperti con le salviette.



9 Dopo il riposo fate il taglio diretto, bagnatele con acqua e latte freddo.



**10** Bagnate anche il resto, questo pane l'ho cosperso di crusca (non è necessario tagliare le pagnotte).



**11** Passiamo alla cottura, sono necessari 40 minuti. Ecco le baguette, cotte bene anche sotto.



12 Le pagnotte.



13 E la sezione dentro interna.



14 Questo pane necessita di un giorno di lavorazione, me ne vale la pena.  
Ecco l'interno della pagnotta.

