

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Baguette

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 300 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di farina
720 g di acqua
300 g di lievito naturale
10 g di lievito di birra
20 g di sale.

Baguettes: un pane davvero conosciuto in tutto il mondo per la sua fragranza e la sua bontà. Da oggi, grazie alle dritte di mamma70 non sarà più solo una prerogativa francese...potrete avere le vostre baguette calde ogni volta che vi verrà voglia.

PREPARAZIONE

- 1 Impastate farina ed acqua per 5 minuti, quindi poi coprite ermeticamente con una pellicola di plastica. Lasciate riposare per 30 minuti.

Aggiungete il lievito naturale e poi il lievito di birra (sciolto in un dito di acqua tiepida).

Quando ottenete un impasto elastico, aggiungere il sale; continuate ad impastate per 10-12 minuti.

Formate una palla di pasta e copritela bene con un telo. Lasciare riposare per 60 minuti in un luogo caldo senza spifferi d'aria. Dare 3-4 pieghe alla pasta, formate di nuovo una palla.

Lasciate riposare per 30 minuti.

Create dei pezzi da 200 g per le baguette o da 400 g per le pagnotte, coprite e lasciate riposare 15 minuti.

Date la forma alle baguette e lasciate lievitare in un panno spolverato di farina per 60-90 minuti. Effettuate i tagli con una lametta affilata. Spruzzate un po' di acqua nel forno per creare vapore oppure mettete un pentolino con dell'acqua dentro il forno.

Informate nel forno già caldo a 250 gradi per 5 minuti. Poi abbassate il forno a 220°C e continuate a cuocere per altri per 20-25 minuti (le pagnotte grosse per 35-40 minuti). Sfornare e lasciare raffreddare su una gratella.