

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Baguette croccanti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 500 gr
LIEVITO DI BIRRA GRANULARE
cucchiaino - 1
SALE cucchiaino - 2
ACQUA TIEPIDA 325 ml

Baguette croccanti, Barbie72 le ha chiamate proprio così, sicura del risultato. Seguite le sue indicazioni per ottenere un risultato strepitoso.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete la farina, il lievito e il sale nel robot da cucina. Chiudete col coperchio e mentre azionate il robot versate tutta l'acqua tranne 2 cucchiai. Passati venti secondi spegnete il robot, aprite il coperchio e toccate l'impasto, se è asciutto unite il

resto dell'acqua, se vi sembra troppo morbido unite 1 o 2 cucchiaini di farina. Azionate di nuovo il robot per 25 secondi e l'impasto è pronto.



- 2** Per chi è abituato a fare il pane con l'impastatrice l'impasto sembrerà strano e non omogeneo, trattenetevi dalla tentazione di lavorarlo ulteriormente. Lasciatelo lievitare coperto da pellicola per 2 ore.



- 3** Mettetelo su una spianatoia infarinata e dividetelo in 3 porzioni a cui darete forma tonda. Fate riposare 20 minuti. A questo punto lavorate una porzione alla volta, dategli la forma di un rettangolo rozzo, piegatelo a metà per il lungo e premete bene lungo i bordi, piegatelo di nuovo a metà, chiudete i bordi e dategli la forma di un cilindro che pian piano

allungherete sulla spianatoia fino a circa 45 cm, dandogli la tipica forma di baguette.

Ora fate lievitare le baguette, preparando un apposito "letto". Basta uno strofinaccio infarinato che piegherete tra una baguette e l'altra e chiuderete ai lati, io ho usato le scatole della pellicola.



4 Questo "letto" serve a far lievitare le baguette verso l'alto.

Coprite con pellicola trasparente e fate lievitare per circa 45 minuti. Nel mentre scaldate il forno a 225 gradi e mettete nel ripiano basso del forno una vecchia teglia.

Quando le baguette sono pronte, trasferitele delicatamente su una teglia spolverizzata con farina di mais, spolverizzatele di farina e fate dei tagli sulla superficie con un coltello molto affilato.

Mettete la teglia nel forno caldo e versate nella teglia che avete messo sul fondo del forno 250 ml di acqua. Chiudete il forno e dopo 2 minuti versate altri 250 ml di acqua calda. Lasciate in forno circa 25 minuti in tutto, finché il pane è ben dorato e croccante. E' delizioso.