

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Baguette veloci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 120 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di farina 00
30 g di lievito
1 cucchiaino di sale
450 ml di acqua.

Baguette veloci per chi non si vuole far mancare questa squisitezza nemmeno quando il tempo è tiranno.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il lievito in 100 ml dell'acqua della ricetta e far riposare il tutto per 30 minuti.

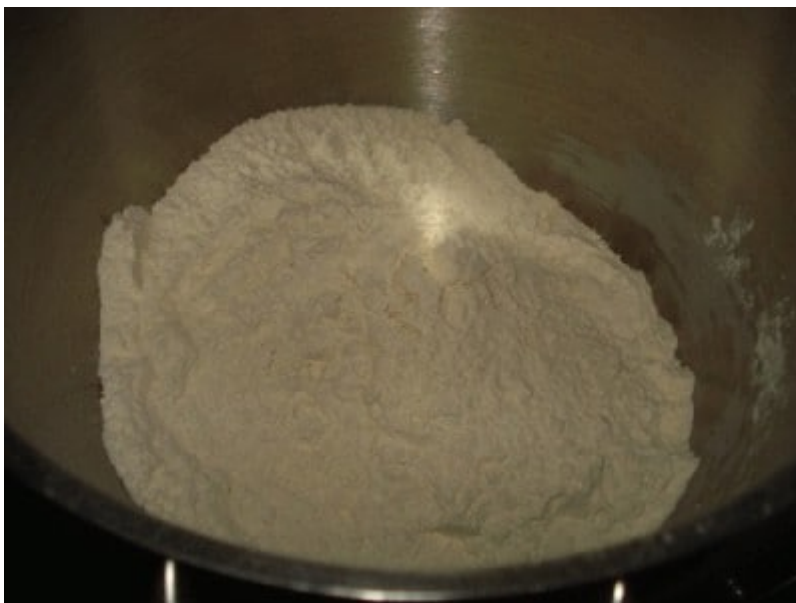


2 Trascorsi i 30 minuti diventerà più alto.



3 Nel frattempo setacciare insieme la farina e il sale a cui poi andremo ad aggiungere il lievito e a poco a poco i 350 ml di acqua rimanenti, impastare per 10 minuti alla massima velocità. Formare un panetto che andremo a far lievitare coperto fino al raddoppio (30

minuti circa).



- 4 A questo punto prendere la pasta lievitata e reimpastarla a mano un'altra volta per pochi secondi, formare dei panetti di circa 250-300 g e con questi creare arrotolando dei filoncini a bagutte che andremo a far lievitare di nuovo fino al raddoppio (30 minuti circa).



5 Praticare dei tagli trasversali su ogni baguette prima della lievitazione.





- 6 Infnare a 220 gradi mettendo sulla base del forno una tortiera con un po' di acqua, cuocere fino a doratura, circa 20 minuti.



