

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Baguette alla birra

di: *olli69*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



### INGREDIENTI

500 g di farina forte tipo manitoba  
300 g di farina 00  
13 g di lievito fresco  
13 g di sale  
110 g di birra chiara  
330-340 g di acqua.

Baguette alla birra: un modo per rendere questo pane ancora più profumato. *olli69* ci dice come fare!

## Preparazione

**1** Mettere in una planetaria le farine, aggiungere il lievito di birra, la birra e l'acqua, impastare per 5 minuti, poi unire il sale e impastare per altri 10 minuti, fino a ottenere un impasto elastico e sodo.

Formare una palla e mettere a riposare per 30-40 minuti.

Dividere l'impasto in quattro parti uguali, appiattire con l'aiuto del palmo delle mani fino a ottenere un rettangolo non troppo sottile, piegare la parte più lunga verso il centro, picchiettare bene e poi ripiegare la parte opposta sempre verso al centro, poi ripiegare unendo i due lati e far

rotolare bene formando la baguette.

Mettere le baguette nell'apposito stampo, coprirle e farle riposare in frigorifero tutta la notte.

Al mattino spolveratele con un po di farina e con l'aiuto di una lametta fare i classici tagli.

Scaldare il forno a 220°C e prima di infornare le baguette, versare un bel bicchiere d'acqua su una lastra da forno posta nel ripiano più basso, cuocere per circa 20 minuti fino a colorazione desiderata.

