

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Baguette parigine

---

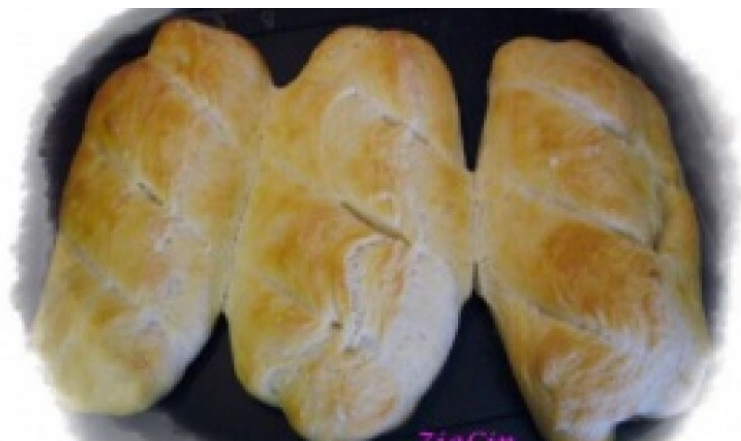
LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

500 g di farina 0  
250 ml di acqua  
20 g di lievito di birra  
1 cucchiaino di malto di riso  
10 g di sale.

Baguette parigine anche per chi utilizza il bimby. [cinziade66](#) ha convertito la ricetta per noi, guardate un po'.

### PREPARAZIONE

**1** Inserire nel boccale del Bimby l'acqua, il malto ed il lievito. Impastare per 20 secondi a velocità 5.

Aggiungere la farina ed il sale ed impastare 3 minuti in modalità Spiga.

Mettere l'impasto in una ciotola coperta con la pellicola e lasciare lievitare 30 minuti.



- 2 Stendere con il matterello e piegare la pasta su se stessa più volte. Lasciare lievitare nuovamente per circa 30 minuti.



- 3 Riprendere l'impasto, dividerlo in 3 porzioni uguali e dare forma cilindrica e leggermente appiattita. Poggiare i 3 panini nella piastra del forno, coprire con un panno umido e

lasciare lievitare per 1 ora e 30 minuti. 15 minuti prima della fine di lievitazione, accendere il forno a 240°C con all'interno un pentolino di acqua per umidificare l'aria. Pennellare dell'acqua con un po' di sale sulla superficie delle baguette.



- 4 Praticare dei tagli trasversali profondi circa 1 cm e infornare per 20 minuti abbassando la temperatura a 210°C.