

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Baguette

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1
- 6 kg di farina
- 56/60 g di lievito di birra
- 50 g di burro o 40 g di strutto
- 40 g di sale
- 500 g di acqua
- 500 g di latte
- 10 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Setacciare la farina su un piano e fare la fontana, mettere al centro il burro morbido o lo strutto, il sale, lo zucchero, il lievito sciolto nel latte ed impastare vigorosamente con l'acqua.

Far riposare per 10 minuti circa. Lavorare, poi, la pasta per 5 minuti con energia e farla riposare per 1 ora e 1/2.

Formare dei pani tipo baguette della grandezza desiderata, pennellare con l'uovo e fare

delle incisioni diagonali in due o tre punti.

Fare lievitare di nuovo e cuocere in forno a 240° per 30-35 minuti, mettendo sul fondo del forno una ciotola con l'acqua.

