Baguette

Ricetta di V-ZUG SA

Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	2 Giorni2 Ore
Tempo di cottura	15 Min.
Pezzo	3
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

Classico pane bianco francese

Impasto

500 g di farina semibianca

1 CT di sale

½ CT di zucchero

3 g di lievito fresco

350 ml di acqua

Modellare

farina da spolverare

Impasto

Impastare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere una consistenza morbida e liscia. Formare una palla. Far lievitare in una ciotola coperta a temperatura ambiente per 1 ora.

Nel frattempo ogni 20 minuti piegare l'impasto da tutti i lati verso il centro.

Far lievitare l'impasto in frigorifero per 48 ore, coperto e confezionato ermeticamente.

Modellare

Trasferire l'impasto su un piano di lavoro ben infarinato e dividerlo in tre pozioni. Da ogni porzione formare un rotolo e lasciar riposare per 15 minuti.

Modellare le baguette. Disporre le baguette su una teglia rivestita con carta da forno. Spolverare con un po' di farina.

Far lievitare scoperte per 30 minuti a temperatura ambiente.

Con un coltello affilato praticare 3 incisioni sulle baguette.

Cuocere

Preriscaldare la camera di cottura con aria calda a 230 °C.

Cuocere le baguette nell'appoggio centrale per 15 minuti.

Lasciar raffreddare le baguette su una griglia.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Cottura professionale rustica 230 °C per 15 Min.

Accessori

Teglia

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022