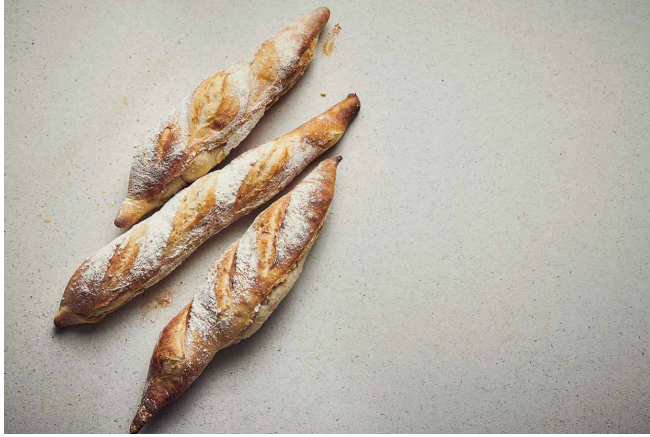




Baguette

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	2 Días 2 H
Tiempo de cocción	15 Min.
Unidad	3
Aparato	CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021

El clásico pan blanco francés

Masa

500 g Harina semiblanca

1 Cucharadita Sal

½ Cucharadita Azúcar

3 g Levadura fresca

350 ml Agua

Moldear

Harina para espolvorear

Masa

Amase todos los ingredientes en un bol hasta conseguir una masa suave y lisa. Forme una bola con la masa. Tape la masa y deje que suba en un recipiente a temperatura ambiente durante 1 hora.

Mientras crece, doble la masa por todos los lados hacia el centro cada 20 minutos.

Deje que la masa suba durante 48 horas, tapada y en un recipiente hermético, en el frigorífico.

Moldear

Coloque la masa en una superficie de trabajo enharinada y divídala en tercios. Dé forma de rollo a cada porción y déjelas reposar durante 15 minutos.

Dé forma de baguette a los panecillos. Coloque las baguettes en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Espolvoréelas con un poco de harina.





Deje que la masa suba sin taparla a temperatura ambiente durante 30 minutos.
Corte las baguettes aproximadamente 3 veces en diagonal con un cuchillo afilado.

Hornear

Pre caliente la cámara de cocción a 230 °C con aire caliente.
Hornee las baguettes en el estante del medio durante 15 minutos.
Deje enfriar las baguettes en una rejilla.

Pasos de cocción

Aire caliente (230 °C)
Espera a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.
Horneado profesional enharinado 230 °C durante 15 Min.

Accesorios

Bandeja
Parrilla

