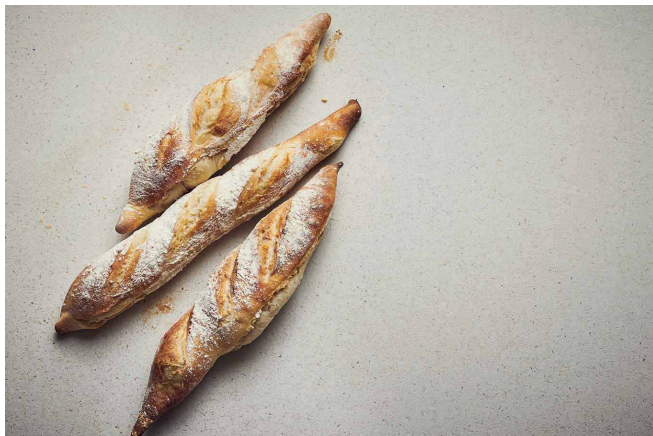




# Baguette

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di riposo 2 Giorni 2 Ore  
Tempo di cottura 15 Min.  
Pezzo 3  
Elettrodomestico Comhair Steamer 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

Lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino ad ottenere un impasto morbido e liscio. 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 porzioni. 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.

Farle lievitare scoperte per 30 minuti a temperatura ambiente.





Con un coltello affilato praticare 3 incisioni in diagonale sulle baguette.

## Cuocere in forno

---

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

