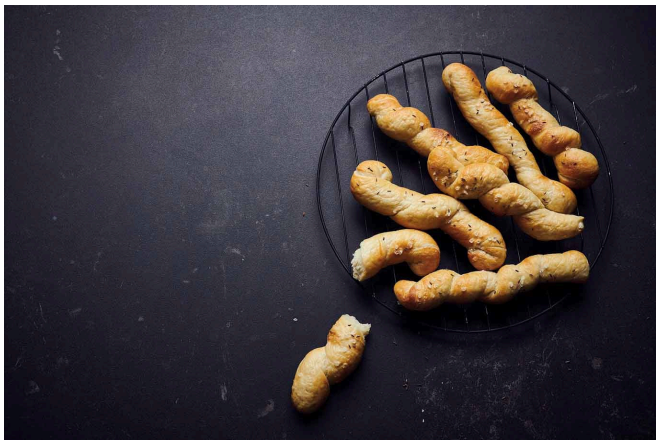
Seelen

Ricetta di V-ZUG SpA



Baguette ariose con cumino

Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	30 Min.
Tempo di cottura	1 Ore 20 Min.
Pezzo	8
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 45 dal 2021

Impasto

300 g di farina semibianca

1½ CT di sale

¼ dado di lievito (circa 10 g)

200 ml di acqua

farina da spolverare

Modellare

acqua per spennellare

2 CM di sale marino grosso

2 CM di cumino

Impasto

Lavorare tutti gli ingredienti in una ciotola fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Formare una palla. Mettere la palla in una ciotola sul fondo della camera di cottura e fare lievitare con cottura professionale a 32 °C per 1 ora, finché non sarà raddoppiata di volume.

Modellare

Versare l’impasto sul piano di lavoro infarinato e dividerlo in 8 porzioni. Stendere un po’ ogni porzione, piegare verso il centro e formare dei rotoli. Lasciar lievitare coperto per 30 minuti.

Esercitando una lieve pressione, stendere i rotoli su un po' di farina fino allo spessore di un pollice. Torcerli a forma di spirale e adagiarli su una teglia rivestita con carta da forno. Spennellare con un po' d'acqua e cospargere con sale grosso e cumino.

Cuocere in forno

Cuocere sull'appoggio centrale a 200 °C per 20 minuti con cottura professionale classica.

Far raffreddare le baguette su una griglia.

Fasi di cottura

Cottura professionale Lasciare lievitare 32 °C per 1 Ore

Continuare a lavorare l'impasto dopo la lievitazione.

Inserire l'alimento.

Cottura professionale classica 200 °C per 20 Min.

Accessori

Teglia

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022