Pan de baguette

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Salen unas 5 barras grandes.

Ingredientes para 10 personas :

- *Masa fermentada:*
- *160 g. de Harina de trigo*
- *90 ml. de Agua*
- *3 g. de Sal*
- *20 g. de Levadura fresca*
- *Masa baguette:*
- *900 g. de Harina de trigo*
- *500 ml. de Agua*
- *22 g. de Sal*
- *80 g. de Levadura fresca*

Preparación:

Paso 1

Se diluye la levadura en un poco de agua tibia. Se amasan los ingredientes para la masa fermentada. Se espolvorear la superficie de trabajo con harina y se forma una bola. Se dejar reposar en un recipiente cerrado durante un mínimo de 3 horas. Pasadas las 3 horas de fermentación se amasan todos los ingredientes de la baguette (masa fermentada y masa baguete) y se forma una bola. Se dejar reposar, tapado con un trapo, durante una hora. Se divide la masa en 5 porciones (pesándolas para que sean iguales), se forman 5 bolas y se deja reposar, tapado con un trapo, media hora. Con el rodillo se estira la masa y se enrolla para formar las barras, cerrando la junta pinzando con los dedos. Dejar reposar, de nuevo, tapado con un trapo, media hora. Se calentar el horno a 240º. Se hacen unos cortes diagonales a las barras y... ¡al horno! Hornearlas durante 15-20 minutos y dejar enfriar encima de una rejilla.