

Creador: Monónimo **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 240°. Se hacen unos cortes diagonales a las barras y... ¡al horno! Hornearlas durante 15-20 minutos y dejar enfriar encima de una rejilla.