

Baguette

8 pezzi



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

500 g di farina setacciata
1 bustina Lievito madre in polvere con lievito di birra Dr. Oetker
10 g di sale
10 g di burro ammorbidito
3.2 dl d'acqua tiepida (25 gradi)

1 Impasto:

Setacciare la farina in una terrina. Aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine indicato e mescolare con il robot da cucina (gancio impastatore), dapprima a bassa velocità fino a ottenere un impasto liscio, poi a velocità più alta per 6 min. Lasciar lievitare coperto in un luogo caldo per ca. 30 min.

2 Su un piano di lavoro infarinato, suddividere l'impasto in 8 sfere (da 110 g ciascuna). Coprire le sfere d'impasto e lasciarle riposare per 10 min. Appiattire le sfere, ripiegare l'impasto dall'alto verso il centro e dal basso verso l'alto e dargli una forma allungata. Disporre le baguette con la chiusura verso l'alto su un canovaccio ben infarinato e lasciarle lievitare coperte per 15 min. in un luogo caldo.

3 Posizionare un contenitore basso adatto alla cottura in forno contenente 200 ml di acqua sul fondo del forno. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 230 °C
Aria calda: 210 °C

4 Disporre le baguette con la chiusura rivolta verso il basso su una teglia leggermente unta e praticare varie incisioni diagonali profonde ca. 5 mm.



Dr. Oetker AG/SA

Posizionare la teglia sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per bene.

Attenzione: all'apertura del forno fuoriesce vapore bollente.

Scanalatura: scanalatura inferiore

Tempo di cottura: circa 5 Minuti

- 5 Rimuovere il recipiente con l'acqua. Togliere le baguette dalla teglia e terminare la cottura sulla griglia con lo sportello del forno tenuto leggermente aperto con un cucchiaino di legno.

Forno tradizionale: 230 °C

Aria calda: 210 °C

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

- 6 Lasciar raffreddare il pane su una griglia. Così il calore può fuoriuscire per bene e la crosta rimane croccante.

