



Baguette 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

la Baguette francese?ricetta originale

500g farina 00
350g acqua
12g sale
7g lievito fresco

L'impasto, si può fare a mano, nell'impastatore, o nella macchina del pane. Stemperare il lievito nell'acqua. Mescolare la farina ed il sale in una ciotola, aggiungere il lievito con l'acqua, mescolare accuratamente bene per amalgamare la farina. Si ottiene una pasta abbastanza appiccicosa, cosa che è normale (non aggiungere farina!!!). Coprire con un asciugino e lasciare lievitare un'ora.

Dopo i primi 20 minuti, passare una mano sotto l'impasto, staccandolo delicatamente dalla ciotola, e sempre delicatamente, capovolgerlo.

Questo passaggio va fatto ogni 20 minuti, dopodichè lasciare lievitare la pasta in pace?per un'ora, un'ora e mezza

Versare delicatamente la pasta su un piano infarinato, spolverare leggermente l'impasto con la farina, quindi piegare i lati destro e sinistro, verso l'interno, e poi piegare in tre parti, come un portafoglio? con lo stesso principio della pasta sfoglia.

Coprire, lasciar riposare 20min e ricominciare l'operazione 2 altre volte facendo fare 1/4 di giro alla pasta ogni volta.

Pesare l'impasto, dividerlo (vengono 3 pezzi da 280 g circa), rotolare leggermente e lasciare lievitare 20min. Lavorare con delicatezza e formare le baguette vedi videolasciare lievitare altri 20 minuti, ed intanto accendere il forno a 230°.

Mettere dell'acqua nella leccarda del forno, o in un altro recipiente, che possa andare nel forno, fare tre tagli sulla baguette, e metterle in forno su una placca leggermente infarinata, abbassare la temperatura a 210° e cuocere il pane per 20 minuti circa, o finchè non è dorato e croccante.