

# Baguette de Tradición

Tiempo de preparación: 280 Min



## Ingredientes

**Agua:** 650 c.c.

**Levadura:** 7 Gramos

**Sal:** 20 Gramos

**Harina 000:** 1 kg

**Masa madre líquida:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

- Con la ayuda del gancho amasador, amasar la *harina* y el agua durante 3 minutos, dejar reposar por una hora, incorporar la sal, la *levadura* y la *levadura* líquida, continuar el amasado por 8 minutos en primera velocidad y 1 minuto en segunda velocidad.
- De ser necesario agregar agua y dejar reposar en la heladera durante 4 horas.
- Retirar de la heladera y esperar que se le vaya el frío (1 hora aprox. )
- Pesar trozos de masa de 350 gr y formar bollos.
- Dejar descansar por 45 minutos y darles forma de zepelín alargado
- *Leudar* por 1 hs y antes de cocinar con un cutter realizarles 5 cortes en diagonal en la superficie.
- Cocinar por 20 minutos a 250°

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/baguette-de-tradicion>