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 frio (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 cuter 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