elGourmet

Baguette por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua: 640 cc
Harina 0000: 250 grs
Levadura: 10 grs
Extracto De Malta: 3 grs
Harina 000: 750 grs
Sal: 20 grs

Preparación de la Receta

- Unir 500gramos de la *harina* 000 de la receta, 500 cc del agua y 5 gramos de la *levadura*.
- Llevar a heladera entre 12hs y 24 hs.
- Pasado el tiempo, unir el agua restante al fermentado con el resto de los ingredientes.
- Amasar 3´ en máquina a máxima velocidad y 6´ a segunda velocidad hasta desarrollar bien la masa.
- Dejar fermentar 25 minutos y hacer un pliegue
- Luego dejar fermentar hasta completar una hora.
- Dividir en piezas de 350 gramos y preformar, luego dejar descansar en la mesada unos 30 minutos hasta darle la forma definitiva.
- Reposar las piezas formadas en telas por 90 minutos.
- Estibar en placas para baguettes, hacer los cortes y hornear a 245 ºC por 25 a 35 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baguette-por-juan-manuel-herrera