Baguettes



Ingredientes

Masa final

Agua: 120 miliitros
Harina: 500 Gramos
Levadura en polvo: 3 Gramos
Masa madre:
Sal: 20 Gramos

Masa madre

Agua: 500 Gramos
Harina: 500 Gramos
Levadura en polvo: 2 Gramos

Preparación de la Receta

Masa madre

- Colocar en un tazón la *harina* mezclando con el agua, *levadura* en polvo y sal, integrar perfectamente y cubrir con plástico.
- Dejar fermentar en refrigeración 24 horas.

Masa final

- Mezclar *harina*, *levadura* y sal y con ella formar un volcán en la mesa de trabajo.
- Verter el pre-fermento al centro y amasar durante 20 minutos hasta obtener el punto de ventana.
- Colocar en un tazón y tapar con plástico para dejar reposar a temperatura ambiente 30 minutos o hasta que doble su volumen.

- Una vez que ha fermentado, dividir la masa en porciones de 250 gramos dar una preforma rectangular para dejar reposar 5 minutos.
- Posteriormente hacer con cada porción varios dobleces para dar la forma final alargada, con las orillas más delgadas.
- Colocar las baguettes en una charola espolvoreada con *harina*, cubrir con trapo húmedo y dejar reposar 30 minutos.
- Una vez que reposó rociar levemente con *harina* y con ayuda de una navaja hacer los cortes profundos en forma diagonal.
- Precalentar el horno a 250º C o la temperatura más alta.
- Colocar la charola en el horno y rociar agua con un aspersor, hornear 4 minutos, después bajar la temperatura a 180ºC durante 18 minutos o hasta que estén bien dorados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/baguettes