Pan francés

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: 180 cc
Harina 0000: 300 g
Levadura: 18 grs.

Masa

Harina de malta: 10 g
Agua: 600 cc
Levadura: 30 grs.
Sal: 23 g
Harina: 1 k

Preparación de la Receta

Masa madre

- Sobre la mesa de trabajo forme una corona con el *harina*.
- En el centro coloque la *levadura*.
- Agregue el agua a 26º C y disuelva la *levadura* con la ayuda de los dedos.
- Poco a poco incorpore el *harina* que conforma la corona hasta formar un bollo
- Amase muy bien este bollo cortándolo con un cortapasta en pequeñas porciones volviendo a unirlos nuevamente.
- Repita esta operación 4 veces.
- Finalmente déle forma de bollo uniforme.
- Unte una bolsa de plástico con aceite neutro en su interior y coloque allí la masa madre
- Elimine todo el aire de su interior y cierre bien la bolsa.
- Lleve a un recipiente que contenga agua a 37º C
- Deje levar hasta duplicar su tamaño

Masa

- Mezcle las harinas.
- Forme una corona en su interior incorpore la *levadura*.
- Disuleva la sal en agua templada.
- Eche el agua en el centro de la corona sobre la *levadura*.
- Incorpore un poco de *harina*.
- Añada el bollo formado por la masa madre.
- Agregue un poco más de agua finalmente termine de incorporar el resto de *harina*
- Amase muy bien repitiendo el proceso anterior durante 8 minutos.
- Termine amasando con las manos hasta obtener un bollo homogéneo
- Cubra con un plástico y deje levar en lugar templado hasta duplicar su volúmen.

Arme las baguettes

- Corte el bollo en 4 partes iguales.
- Aplaste con la palma de la mano.
- Amase formando un cilindro y enrolle hasta lograr el largo deseado.
- Acomode en placas onduladas para horno.
- En la superficie de cada baguette realice cortes en forma diagonal con cuchillo bien filoso.
- Lleve a horno caliente húmedo 210º C (Coloque debajo de la placa un recipiente con agua para que forme vapor dentro del horno) por aproximadamente 15 a 20 minutos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-frances-3