

Pan francés - baguette

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina de malta: 10 g

Harina 0000: 1 k

Sal: 23 g

Levadura fresca: 30 grs.

Agua: 600 cc

Azucar: Una pizca

Opcional

Semillas de sésamo:

Semillas de Amapola: grs.

Varios

Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Diluya la *levadura* con un poco de agua tibia y el azúcar.
 - En un bowl mezcle la *harina* con la sal.
 - Incorpore la *levadura* y el agua poco a poco hasta unir todos los ingredientes.
 - Amase sobre la mesada hasta obtener un bollo de masa lisa.
 - Deje reposar la masa hasta que aumente su tamaño.
 - Estire con la ayuda de un palote y corte tiras anchas.
 - Corte cada tira en porciones del tamaño de un puño.
 - Bolle cada porción de masa y estibe sobre un placa enmantecada.
 - Deje descansar nuevamente antes de hornear.
 - Pincele la masa con *huevo* batido y espolvoree con semillas de *amapola* y/o *sésamo*.
 - Realice cortes superficiales sobre la masa
 - Cocine en horno caliente con inyección directa de vapor durante la primera etapa.
-
- Para la obtención de panes saborizados, proceda de la misma manera que para el pan blanco, incorporando el sabor elegido en el momento del amasado.

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