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