magimix

BAGUETTES

Preparazione : 20 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 2 baguette

- 5 g di lievito fresco - o ½ bustina di lievito secco - 250 g di farina 0 - 150 ml di acqua fresca - 5 g di sale fino

---

1. Versare nel contenitore di metallo il lievito e l?acqua, poi avviare il programma PANE/BRIOCHE. Dopo 1 minuto il programma si ferma: aggiungere la farina e il sale e riavviare il programma premendo Auto. Mettere la palla di pasta ottenuta in una terrina infarinata, ricoprire con un panno umido e lasciare riposare per 1 ora.

2. Infarinarsi le mani e togliere l?aria dalla pasta colpendola delicatamente con il pugno. Tirarla fuori dalla terrina e posarla su un piano di lavoro infarinato prima di dividerla in due parti uguali. Arrotolare ogni parte con le dita in modo da modellare* due baguette della stessa lunghezza e lasciare lievitare ancora 1 ora sulla griglia del forno ricoperta di carta forno.

3. Preriscaldare il forno a 220°C (term. 7). Infarinare leggermente le baguette prima di praticare dei tagli con la lama umida di un coltello molto affilato. Infornarle con un po? d?acqua nella leccarda per 15-20 minuti. Per verificare la cottura, girare le baguette e battervi sopra, devono suonare vuote. Lasciarle raffreddare su una gratella.

Consigli del cuoco :

Il risultato può variare a seconda della farina utilizzata.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016