Baguette francese

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

1 kg farina semibianca

680 ml acqua

14 g lievito secco

24 g sale fino

Versare la farina, l'acqua e il lievito in una scodella per impastare e mescolare alla velocità 1 per 10 minuti. Aggiungere il sale e impastare per 5 minuti a velocità 2.

Versare l'impasto in una ciotola capiente e alta, e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente per 3 ore.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore

Versare l'impasto sul piano di lavoro infarinato e dividerlo in 6 porzioni. Schiacciare delicatamente, senza impastare, ogni porzione, separare e piegare l'impasto su tutti i lati esercitando una tensione al centro, per stendere la superficie dell'impasto. Comprimere bene le estremità dell'impasto. Arrotolare ogni porzione, formare delle baguette, sistemare su 2 teglie e spolverare con poca farina. Lasciar lievitare per 30 minuti a temperatura ambiente. La baguette può anche essere tagliata prima della cottura.

Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere. Dopo 1 minuto e mezzo spegnere la funzione vapore.

Infornare l'alimento

Aria calda + vapore 230 °C per 20 Min.

Accessori

2 teglie

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019