

Baguettes

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
3 gr Glucosa
355 gr Harina de fuerza
3 gr Gluten de trigo
1 cucharadita/s Sal
10 gr Levadura fresca
225 ml Agua

ELABORACIÓN

Disolver la levadura en un tercio del agua, añadir tres cdas de harina, revolver y reposar tapado con film, hasta que haga un poco de espuma. Poner en el cuenco de la amasadora, la sal, la harina, el gluten y la glucosa, añadir el fermento y el resto del agua, amasar 10 m. a baja velocidad. Volcar en la mesa espolvoreada con harina y dar unas vuelta a mano, devolver al cuenco, espolvorear con harina y reposar hasta que doble el volumen en sitio fresco. Desgasear, dividir en tres trozos iguales y dar forma: Hacer una bola con un trozo, aplastar con la mano, coger una punta y doblar sobre la otra, unir con las puntas de los dedos, volver a hacer con la otra punta, ahora coger los dos bordes y unir pellizcando, obtendremos un cilindro de unos 17 cm, estirar rodándolo por la mesa, hasta 35 cm, cortar con una cuchilla tres o cuatro marcas en diagonal y poner sobre una placa espolvoreada con harina, hasta que doble el volumen. Hornear en horno precalentado a 220° 25 m o hasta que tengan buen color. Al salir del horno, pincelar con clara batida con 5 cdas de agua, enfriar en rejilla bocabajo.