DESAYUNO

BAGUETTES CASERAS

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 700 ml de agua a temperatura ambiente
- 10 g de levadura seca o 30 g de levadura fresca
- 1 kg de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharada de sal
- Harina adicional, cantidad necesaria
- Agua hirviendo para generar vapor

Preparación

- Mezcla el agua con la levadura en un bowl grande.
- Agrega la harina y la sal. Mezcla con cuchara de palo y luego continúa sobre la mesa o en una amasadora.
- Amasa 5 a 6 minutos y deja reposar la masa en un bowl durante 2 horas.
- Sin volver a amasar, estira la masa con los dedos en forma de rectángulo y divídela en 6 cuadrados aproximadamente iguales.
- Enrolla cada cuadrado formando un cilindro. Aplana cada cilindro para formar otro rectángulo, vuelve a enrollar y sella la unión.
- Moldea los cilindros hasta darles forma de baguette. Deja reposar sobre papel o bandeja durante 20 a 30 minutos y haz cortes diagonales.



- Precalienta el horno a 250 °C y coloca un recipiente apto para horno en la parte baja.

- Pon la bandeja con los panes en el horno y vierte agua hirviendo en el recipiente para generar vapor. Hornea 10 minutos.

- Retira con cuidado el recipiente con agua y hornea otros 10 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.

