

BAGUETTE

☐ Livello basePANE TRADIZIONALE

IMPASTO

INGREDIENTI

BAGUETTE D'OR acqua lievito compresso sale fino

PREPARAZIONE

10.000g Impastare per 15 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e 6.000-6.300g comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

250g Protrarre comunque l'impasto sino ad ottenere una pasta ben elastica.

200-220q Controllare che la temperatura della pasta sia di 25-27°C.

Lasciare riposare l'impasto per 20-30 minuti a 22-24°C e suddividerlo in pezzature da 250g.

Arrotolare ed allungare leggermente i pezzi di pasta e lasciare riposare per 10 minuti.

Dare la tipica forma delle baguette manualmente o con filonatrice fino ad arrivare alla lunghezza di 35-40 cm.

Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 80% per 50-60 minuti.

Composizione finale

Prima di effettuare le caratteristiche 5 o 7 incisioni oblique, lasciare la baguette per circa 5 minuti esposte all'aria ambiente così che la loro superficie essichi leggermente.

Cuocere a 240-250°C per 25-30 minuti.

Aprire la valvola 10 minuti prima di sfornare.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE