

Baguette

Miscela per la vera Baguette francese Gustosa e Croccante

Ricetta Base

Baguette	1.000 g
Acqua molto fredda (se necessario usare ghiaccio)	600-650 g
Lievito di birra	20-30 g
Grassi	50 g
Pasta di riporto	100 g

Tempo d'impasto: 4 minuti in prima velocità, 6 minuti in 2° velocità se spirale.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C

Modalità d'impiego:

impastare bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Far riposare 30 min. ca. fare pezzature da 300-400 gr. e passare alla filonatura.

Far riposare 15 min. ed allungarli poi fino a 60 cm ca., mettere su teglie ondulate con chiusura in basso.

Lievitazione: 45-60 minuti in cella a 27°C con umidità relativa dell'80%, a lievitazione ultimata incidere sotto la pelle.

Cottura: 220-240°C per 30 min. ca. con vapore.

Ciabatta

Baguette	1.000 g
Acqua	750 g
Lievito di Birra	30 g
Pasta di riporto (facoltativa)	100 g

Tempo d'impasto: 2 minuti in prima velocità, 10 minuti in 2° velocità con spirale.

Temperatura dell'impasto: 26 ° C

Modalità d'impiego:

Impastare bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Porre l'impasto su vasca unta e farlo puntare per 45 min.ca. coperto. (almeno fino al triplicare dell'impasto).

Quindi versare sul banco infarinato e porzionare nel peso voluto, badando a non fargli perdere la lievitazione. Porre su telaio ed infornare con vapore a 220°C per 30 minuti circa.

N.B. Si raccomanda di aggiungere l'acqua gradatamente.

