# BAGUETTE

## PANE TRADIZIONALE

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## IMPASTO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| BAGUETTE D'OR | g 10.000 |
| ACQUA | g 6.000-6.300 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 250 |
| SALE FINO | g 200-220 |

### PREPARAZIONE

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

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

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 PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Il risultato migliore si ottiene infornando non al massimo della lievitazione.