



# BAGUETTE FRESCHE



Testato sul modello:  
CDT-107E



Peso entrata:  
1.400 g  
Peso uscita:  
1.250 g



Porzioni:  
4 baguette



Teglia consigliata:  
teglia a 4 canali per  
baguette



Tempo totale:  
22'

FASE									
1		15%	185°	14'	---	---	B	SI	C
2		5%	190°	2'	---	---	B	SI	C
3		0%	210°	6'	---	---	A	SI	A
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Farina "0": 900 g  
Olio d'oliva: 50 g  
Lievito di birra fresco: 10 g  
Sale fino: 30 g  
Acqua : 400 g

## PROCEDIMENTO

Mettere la farina e il sale nella planetaria e con lo strumento a gancio far girare per qualche minuto a bassa velocità, poi in una caraffa pesare l'acqua e miscelarla con l'olio e versarla poco alla volta a filo nell'impastatrice. A metà impasto (dopo aver versato circa 200 g di acqua) mettere il lievito di birra sbriciolato e versare la restante acqua. Quest'operazione non deve durare più di 15 minuti.

Togliere l'impasto dalla macchina, mettere in forza e lasciar riposare su una spianatoia per circa 1 ora coperto con un telo. Dividere l'impasto in pezzi da circa 350 g cadauno, rimettere in forza e far riposare nuovamente per altri 30 minuti. Formare le baguette e far lievitare per circa 2 ore a 35°C con il 25% di umidità.

Preriscaldare il forno.

Incidere le baguette con un coltello liscio molto affilato e cuocere in forno secondo parametri.