

BAGUETTE

Ingredienti per 40 persone:

- 10000 g di farina
- 650 cl di acqua
- sale
- 300 g di lievito di birra
- poca pasta vecchia condita con gocce d'aceto di vino

É il tipico pane francese, ormai conosciuto in tutto il mondo.

Una buona baguette si riconosce da alcune caratteristiche: colore dorato e midollo morbido a nido d'ape; quando lo si schiaccia, dovrebbe ritornare lentamente nella sua posizione primitiva.

La baguette deve giungere fresca ai consumatori, il che vuol dire che deve avere al massimo non più di quattro o cinque ore.

Fare un impasto per circa 20 minuti, con l'accorgimento di non scaldare la pasta, in quanto la lavorazione deve avvenire il più possibile a freddo e comunque tra i 23° e i 25° C.

L'impastatrice ideale è a bracci tuffanti.

Lasciare a riposare l'impasto in bacinelle per circa 25/35 minuti, quindi procedere alla spezzatura in pezzi di circa 300 g di (per la baguette classica, che poi risulterà di 200/250 g di a prodotto finito), di forma quadrata con le apposite spezzatrici.

A questo punto deve avvenire il secondo 'riposo' di 10 minuti; passare poi alla formatura, con l'apposita filonatrice chiamata anche baghettatrice e, per 30 minuti, alla cella di lievitazione a 32-36° C.

Al termine c'è un lavoro molto importante: la lamatura, cioè la classica serie di tagli sottopelle.

Si inforna ad una temperatura compresa tra i 200° a 200° C, a seconda del tipo di forno installato; si cuoce per circa 20-25 minuti con la raccomandazione di dare, soprattutto all'inizio, molto vapore.