



Baguette

[Del 29/04/2007 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pane](#)]

Ingredienti: 700 g di farina tipo 00, 25 g di lievito di birra fresco, olio, 1 pizzico di zucchero, albume di uovo q.b.

Sciogliete il lievito in mezzo bicchiere di acqua intiepidita e un pochino di zucchero. Impastate 60 g di farina con il lievito sciolto e formate una palla con l'impasto ottenuto. Mettetela in un contenitore con 1 dl e mezzo di acqua e lasciate riposare fin quando l'impasto non viene a galla. Mettete la rimanente farina sul piano di lavoro, aggiungete 50 ml. di acqua e la pasta preparata in precedenza, impastate accuratamente per un quarto d'ora circa, poi coprite con un canovaccio e lasciate riposare fin quando il volume dell'impasto non diventa raddoppiato. Riprendete l'impasto e lavoratelo con cura, quindi tagliate in tre parti la pasta e ad ogni parte dategli una forma allungata. Con un coltello eseguite dei segni sulla superficie, spennellate con olio e posizionatele in una placca da forno. Fatele cuocere in forno caldo a 250° per un quarto d'ora, poi abbassate la temperatura a 170° e fate cuocere per altri 50 minuti. Quando il pane è cotto spennellate la superficie con albume sbattuto e lasciate nel forno per farlo raffreddare. Estraiete il pane dal forno solo quando risulta completamente raffreddato.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]