

# BAGUETTES PEQUEÑITOS

## Ingredientes:

200 g de harina Fuerza  
130ml de agua tibia 40°  
3 g de levadura de panadería deshidratada  
2 g de azúcar en polvo  
2 g de sal  
1 cucharadita de aceite de oliva

## Procedimiento

- Mezclar los ingredientes secos, excepto el azúcar y el aceite
- Poner el agua tibia a 40° con la levadura y el azúcar y dejar reposar por 10 minutos
- Mezclar levadura y los ingredientes secos
- Dejar reposar 15 minutos y agregar el aceite
- Amasar de nuevo y dejar en un bowl "engrasado" con aceite y reposar por 30-45"
- Amasar y dividir en 4 partes y dejar 4 bolitas y cubrir con papel encerado cubierto con aceite . dejar reposar cubierto 5 "
- Amasar de forma envolvente y luego hacer rollitos y al final unir con pellizquitos (ver foto )
- Poner en una bandeja y cubrir por 30 minutos . Precalentar horno a 220°
- Hacer cortecitos con gilette y hornear 15 a 20" rociando con agua
- También se puede colocar una bandeja con agua debajo de la bandeja de hornear para que se hornee en un ambiente muy húmedo .



Video de referencia: <https://www.youtube.com/watch?v=ir07yfPW8o4>