

# PAN BAGUETTE

## INGREDIENTES:

300 gramos de harina fuerza  
195 ml agua tibia  
1 cda de levadura seca 5.5 gr  
4 gramos de azucar  
5 gramos de sal

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

## PROCEDIMIENTO:

- 1.) poner el agua a 40° agregar el azúcar. y echar la levadura, dejarla 2 minutos y luego deshacerla en el agua y dejarla 10 minutos hasta que crezca. Si la levadura está buena crecerá, si no crece reemplázela
- 2.) En un bowl grande mezclar la harina la sal y la mezcla de la levadura hasta que la mezcla sea uniforme aproximadamente unos 10 minutos hasta lograr una masa que sera muy pegajosa , siga amasando en forma de bolita y luego pongala en otro bowl est vez con una charadita de aceite , cubralo con un trapo y dejelo crecer por 60 "
- 3.) Enharine la mesa y amase y luego divida la bola en 2 partes
- 4.) Luego se puede ayudarse de un poquito harina hacer unas bolitas, y luego formelos en bollitos. Cúbralos con un plástico aceitado durante 10 minutos.
- 5.) Luego amasarlos de nuevo sin usar harina, lado aceitado hacia abajo y cerrando los bordes primero golpeando con el puño y luego en forma de pellizcos cerarlos y amasarlos shaciendo rollos largos en forma de baguette flacos, luego colocarlos en las canoas, luego rociar con harina y cubrirlos con un trapo por 45 minutos.
- 6.) Precalentar el horno 10 minutos a 200°C (Colocar en la parte inferior del horno una bandeja con agua a modo de baño maria pr lograr consstencia creujiente )
- 7.) Hacerle cortes al pan en forma decorativa y en el momento de meterlos al horno precalentado rociarlos con agua en spray
- 8.) Hornearlos por 16-20 minutos a 220°
- 9.) Luego voltaerlos y meterlos 3 minutos mas para dorarlos por ambas caras.

