

Baguette Crocante

Tempo de preparo

 240 minutos

Rendimento

 22 unidades

Sobre a Receita

A Baguette Crocante é um pão clássico, conhecido por sua crosta dourada e crocante e seu miolo macio e aerado. Este pão é perfeito para ser consumido fresco, acompanhado de manteiga, queijos ou embutidos, ou utilizado em sanduíches gourmet. A textura e o sabor únicos da baguette fazem dela uma escolha popular em padarias e restaurantes.

Ingredientes

1. Farinha de Trigo Suprema Extra Clara - 5Kg

Modo de Preparo

- 1 Adicione na masseira a Farinha de Trigo Suprema Extra Clara, o Reforçador Suprema, o sal, o fermento e misture por 1 minuto
- 2 Adicione a água e misture em velocidade lenta (1ª velocidade) por 3 minutos
- 3 Aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade), e bata a massa até o ponto de véu
- 4 Corte a massa em porções de 0,350Kg, passe as massas na modeladora
- 5 Estique cada Baguete em 60 cm de comprimento
- 6 Deixe fermentar até o ponto de forno, e com um bisturi faça 6 cortes em diagonal
- 7 Asse em forno de lastro a 200°C ou em forno turbo a 170°C com vapor por aproximadamente 20 minutos
- 8 Obs: *Podem-se decorar as Baguetes com Gergelim, Gergelim Preto, Parmesão ralado, Orégano, Fibra de Trigo, Sementes de Linhaça Dourada etc