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.

A baguette tem suas origens na França, onde é um símbolo da panificação tradicional. Introduzida no início do século XX, a baguette rapidamente se tornou um ícone cultural francês, apreciada por sua simplicidade e sabor. A técnica de produção, que inclui a fermentação lenta e o uso de vapor durante o cozimento, resulta em uma crosta crocante e um miolo leve. No Brasil, a baguette foi adaptada ao gosto local, mantendo suas características tradicionais enquanto incorpora ingredientes e técnicas regionais.

- Versatilidade: Pode ser consumida em diversas refeições, desde o café da manhã até o jantar, ampliando seu potencial de vendas.
- Rendimento: Com um rendimento de 22 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Embora o tempo de preparo seja de 4 horas, o processo de fermentação lenta permite uma gestão eficiente do tempo de produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Extra Clara - 5Kg

Reforçador Suprema - 0,05Kg

Fermento Seco - 0,05Kg

Sal - 0,1gr

Água - 3,25Kg

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