

Le Baguette fatte in casa

Eccovi una strepitosa ricetta per preparare delle stupende “baguette” home-made. Una ricetta veloce e semplice per prepararne 3. Per la cottura delle baguette si consiglia l'utilizzo della piastra-tegla *per baguette*, acquistabile ad un prezzo accessibile:



Ingredienti:

- 340 gr di Acqua
- 480 gr di Farina Tipo 0
- 6 gr di Lievito di Birra Fresco oppure 2 gr di lievito di birra secco (liofilizzato)
- 10 gr di Sale

Preparazione:

Per prima cosa sciogliete il lievito nell'acqua a temperatura ambiente. Tenete da parte 30-40 grammi di farina, ed aggiungete il resto della farina all'impasto.

Iniziate a mescolare. Aggiungete il sale e continuate a mescolare per circa 2 minuti.

Quando la farina è stata assorbita, prendete un po' della farina che avete tenuto da parte e spolverate il tavolo di lavoro. Rovesciate l'impasto sul tavolo di lavoro e spolveratevi le mani di farina.

Impastate a mano aggiungendo poco alla volta la farina che avevate messo da parte fino al completo assorbimento (circa 5 minuti). Otterrete un impasto di media consistenza e non completamente liscio. Mettetelo in un contenitore con il fondo coperto di farina e copritelo con un coperchio o con un telo. Mettete l'impasto a lievitare per 2 ore al riparo da

spifferi d'aria (se possibile intorno ai 25° C – un ottimo metodo è lasciarlo nel forno spento con la luce accesa).

Trascorse le due ore l'impasto dovrebbe piu' o meno aver raddoppiato di volume. Richiudete il coperchio e mettetelo in frigorifero e lasciatelo riposare per tutta la notte, fino ad un massimo di 7 giorni se non viene utilizzato subito. Più giorni riposa in frigorifero e più acquisterà un gusto intenso.



Tirate fuori l'impasto dal frigo e rovesciatelo sul tavolo di lavoro senza stropicciarlo.

Dividete l'impasto in tre parti uguali per ottenere 3 piccole baguette, o in due parti per ottenere 2 baguette di dimensione maggiore.



Schiacciate la pasta e ripiegate la su se stessa due volte usando le dita per sigillare lo strato superiore su quello inferiore. La doppia piega darà forza alla pasta e migliorerà la forma finale delle baguette.



Arrotolate la baguette con il palmo delle mani allungandola fino a circa 32 cm se avete diviso la pasta in 3, e 35 cm se l'avete divisa in due.

Adagiate le baguette su una teglia (coperta da carta forno) a distanza di 5-8 cm l'una dall'altra. Coprite con un telo e lasciate lievitare circa 90 minuti (anche 2 ore a seconda della temperatura).



Utilizzando una lametta da barba o un coltello affilatissimo, effettuate 3-4 tagli obliqui su ogni baguette senza schiacciare troppo per non rovinare la lievitazione. Spruzzate la superficie delle baguete con acqua tiepida.

Infornate a forno già caldo a 220° C e cuocete per 20-25 minuti se avete fatto 3 baguette, o per 25-30 minuti se ne avete fatte due. Negli ultimi 5 minuti di cottura potete capovolgere le baguette in modo che asciughino bene anche sotto (se non usate la teglia apposita per baguettes), oppure alzarle da un lato ed appoggiarle sul bordo della teglia.



Buon appetito e alla prossima ricetta,
Luca Rossi