



BAGUETTE

Ingredientes

- 500 g de harina Sello de Oro
- 2 ½ cucharaditas de levadura seca
- 375 ml de agua
- 1 ½ cucharadita de sal

Preparación

1. Esparcir la levadura en un tazón con 300ml de agua, dejar durante 5 minutos, revolver para que se disuelva.
2. Mezclar la harina Sello de Oro y la sal en un bowl grande, hacer un hoyo en el centro y verter el agua con levadura.
3. Con una cuchara de madera, hacer caer suficiente harina de los costados del recipiente y mezclarla con el agua con levadura para formar una pasta blanda. Tapar el bowl con un paño de cocina y dejar esponjar hasta que se forme espuma y leude, durante unos 20 minutos.
4. Mezclar la harina y añadir el resto del agua, según sea necesario, 1 cucharada a la vez, hasta formar una masa blanda y pegajosa
5. Volcar la masa sobre una superficie enharinada. Amasar durante unos 10 minutos, hasta que quede blanda, homogénea y flexible. Tratar de añadir harina mientras se amasa.
6. Poner la masa en un recipiente y tapar con un paño de cocina limpio, dejar leudar durante aproximadamente 1 ½ hora, hasta que la masa duplique su tamaño.
7. Desinflar, volver a tapar y dejar leudar otros 45 minutos. Volver a desinflar, tapar nuevamente y dejar leudar otros 45 minutos, hasta que la masa doble su tamaño.
8. Dividir la masa en dos trozos iguales y formar dos baguettes, de unos 30 cm de largo. Poner en una placa de hornear ligeramente enharinada o una bandeja para baguette enharinada, tapar con un paño de cocina limpio. Deje leudar durante unos 50 minutos, hasta que dupliquen su tamaño.
9. Hacer varios cortes en diagonal en la parte superior. Llevar al horno previamente calentado y dejar de 20 a 25 minutos, hasta que adquieran un color dorado y suenen a hueco cuando las golpee en la base.
10. Enfriar sobre una rejilla de alambre.