

Baguete



Ingredientes

350 ml água a 38°C
8 g de fermento seco activo
2 colheres de sopa de azeite
350 g de farinha Schar
1 colher de chá de sal fino
1 colher de açúcar

Preparação

Misture a farinha com o sal e o açúcar e reserve. Dissolva, entretanto, o fermento na água morna. Junte as duas colheres de azeite e mexa bem.

Coloque a farinha na água e, com a ajuda de uma batedeira, bata a mistura até dissolver todos os grumos. Cubra o recipiente e deixe levedar durante 30 minutos.

Enfarinhe a superfície de trabalho e coloque aí a massa levedada (enfarinhe também as mãos, a massa colará um pouco). Com a ajuda de uma faca molhada, divida a massa em quatro e dê a essas porções a forma de cilindro. Se tiver uma forma de baguete coloque aí os pães, senão use um tabuleiro normal de ir ao forno. Cubra com um pano húmido e deixe a levedar mais 30 minutos.

Terminada esta segunda levedação, ligue o forno a 250°C.

Faça uma mistura com uma colher de sopa e azeite e uma colher de sopa de água e pincele as baguetes uniformemente. Leve ao forno durante 25 minutos até terem uma cor dourada. Nessa altura, retire e deixe arrefecer numa rede de arrefecimento.