

Baguette

Preparare il poolish (il giorno prima o la mattina per la sera): In una piccola ciotola, diluite il lievito nell'acqua calda. Mescolare la farina, pesata nella bilancia, fino ad ottenere una pasta spessa e liscia. Coprire la ciotola e lasciate riposare in un luogo fresco fino al momento dell'uso. La preparazione deve gonfiare e fare delle bolle.

Preparare la pasta: Nella ciotola di una macchina per il pane o un robot: Incorporare il poolish a tutti gli altri ingredienti cominciando dall'acqua, la farina, il sale e lo zucchero. Impastare per 10 minuti a velocità bassa, toglietela dal gancio e lasciare lievitare l'impasto su carta oleata e coperto con un panno.

Mettete la pasta, che è ormai elastica, su una superficie infarinata e tagliatela in due parti con un tagliapasta. Lasciare riposare l'impasto 15 minuti. Con il palmo della mano, stendete la pasta in un rettangolo.

Piegare la parte superiore sopra la parte inferiore e pizzicare i bordi. Ripiegare di nuovo la parte inferiore facendola rotolare verso l'alto. Arrotolate la pasta e modellatela con una forma di salsiccia in funzione della lunghezza selezionata. Posizionare le salsicce di pasta su un piatto da baguettes. Lasciar riposare 20 minuti, coperto con un canovaccio. Riscaldare il forno a 240 gradi con la leccarda sul fondo del forno.

Fare delle incisioni Cospargete con la farina.

Fate scivolare in il forno e versare un bicchiere d'acqua (non troppo fredda) nella leccarda. cuocere 25 minuti.

GLOSSARIO

Lievito	Levure
Diluire	Diluer
Bilancia	Balance
Machina per il pane	Machine à pain
Planetari	Robot pétrin
Impastare	Pétrir
Elastico	Souple
Velocità	Vitesse
Gancio	Crocher à pétrir
Lievitare	Lever
Carta oleata	Papier sulfurisé
Panno-canovaccio	Torchon
Infarinato	Fariné
Stendere	Étaler-Abaisser
Piegare	Plier
Pizzicare	Pincer
Rotolare	Rouler
Modellare	Façonner
“salsiccia”	Boudin
Leccarda	Lèche-frite
Incisioni	Grignes
Scivolare	Glisser

➤ La **poolish** c'est un levain sur levure c'est à dire la fermentation farine + eau + levure

➤ Le **levain** est la fermentation de la farine + eau sans levure

Pâte "levée feuilletée : une pâte feuilletée contenant de la levure