

# Pan baguette



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 0min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 2hrs. 45min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pan-baguette>

## Preparación

Preparar la masa de pan mezclando la harina con la levadura seca y la sal en un bol amplio. Añadir el agua tibia, no más de 40°C, y remover hasta que se empiece a despegar del recipiente. Pasar a la mesa enharinada ligeramente y amasar durante 10-15 minutos, hasta que quede una masa elástica y flexible. Durante el amasado, estirar la masa de vez en cuando, retorciéndola y volviendo a unir los extremos (refinado de la masa). Pasar a un bol aceitado ligeramente y tapar con film transparente. Dejar fermentar en un lugar cálido por aproximadamente 30-40 minutos, o hasta que la masa duplique su volumen, como mínimo. Pasar de nuevo a la mesa enharinada y apretar con los nudillos para eliminar el exceso de aire en su interior. Cubrir con un trapo limpio y dejar reposar otros 10 minutos. En este punto, divide la masa por la mitad, cortando con un cuchillo afilado. Estira con un rodillo cada mitad, hasta un tamaño rectangular de 25-30 cm. de largo por 20 cm. de ancho. Enrolla en espiral por la parte más larga, apretando un poco el final para sellar el rollo, formando así la barra. Repite el proceso con la otra mitad de la masa. Colocar una hoja de papel vegetal (o

## Ingredientes

- 250 cc. Agua
- 375 grs. Harina común
- 3/4 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1 poco Sémola de trigo
- 1 Clara de huevo
- 1 cucharada/s Agua

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Familia, Pan y otros panificados para la casa

papel manteca) sobre una bandeja de horno, engrasar ligeramente y espolvorear con una fina capa de sémola de trigo. Colocar las barras en la bandeja, con el lado del final del enrollado hacia abajo. Batir ligeramente la clara de huevo con el agua, y pintar la superficie de las baguettes. Cubrir con un trapo y dejar fermentar durante 30-40 minutos en sitio cálido, hasta que doblen nuevamente su volumen. Con un cuchillo muy afilado, realizar 3 ó 4 cortes en diagonal, de medio centímetro de profundidad. Hornear en horno precalentado a 190º durante 30 minutos. Retirar del horno y volver a pintar con la mezcla de clara y agua. Volver al horno y finalizar la cocción durante 10-15 minutos más, o hasta que al golpear la base con los nudillos suene a hueco, señal de que está cocido. Dejar enfriar sobre rejilla.

