

Francia baguette

Előkészületi idő:

Sütési idő: **25 perc**

Nehézségi szint: **Nehéz**



Hozzávalók

- 220 g víz
- 7 g só
- 375 g finomliszt (BL55)
- 10 g friss élesztő

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: [Ankarsum Assistent gépben](#)

Sütés: [Émile Henry baguette sütő formában](#)

Elkészítés:

Tegyük az Ankarsum dagasztótálgába a langyos, tisztított vizet, és morzsoljuk el benne az élesztőt, és szórjunk hozzá egy csipet lisztet. Hagyjuk pihenni 10-15 percig. Ezután tegyük hozzá a sót és dagasszuk a tésztát a fém kar segítségével kb. 6 percig lassú fokozaton, amíg a tészta összeáll. Takarjuk le a dagasztó edényt fedővel és hagyjuk kelni a tésztát 40 percig szobahőmérsékleten. Ezután intenzíven gyújuk át újra a tésztát kézzel, hogy eltávozzon belőle az összes széndioxid. Ezután osszuk a tésztát háromfelé. Formázzunk mindhárom tésztából vékony hengereket, amelyek kissé hosszabbak, mint a sütőforma vágatai.



Lisztezzük be a sütőforma alját és helyezzük a hengerekké sodort tésztákat mindhárom mélyedésbe. Takarjuk le a sütőforma fedelével és hagyjuk kelni szobahőmérsékleten 20 percig.



Ezután szórjunk vízpermetet a baguette-ek tetejére, de ügyeljünk rá, hogy a víz ne folyjék a tészta és a sütőforma közé, különben sütés közben beleragad a tészta a formába. Ezután vágjuk be mélyen a tészta tetejét hosszanti irányba speciális pengével, majd süssük 25 percig 250 fokon előmelegített sütőben. A sütési idő végén vegyük le a sütőforma fedelét, és pirítsuk a baguettek tetejét 2 percig.



Tipp: ha még hagyományosabb külsejű baguettet szeretnénk, sütés előtt kissé lisztezzük be a tészta felületét.

Ajánlott termékek



[Emile Henry kerámia
baguette sütőforma
\(krémszínű\)](#)



[Szárított kovász](#)