

BAGUETES MÁGICAS



INGREDIENTES

- 300 ML DE ÁGUA
- 12 GR DE FERMENTO FRESCO DE PADEIRO
- 375 GR DE FARINHA
- 8 GR DE SAL
- 1 FIO DE AZEITE
- 1 C.S DE AÇÚCAR
- SEMENTES OU CEREAIS (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Colocar na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, a água e o fermento. Programar na velocidade 3, a 35 ° C, durante 3 minutos.

2. Juntar os restantes ingredientes e pôr no programa Massa P1. No final do programa, deixar na cuba a levedar, a 40 ° C, durante 1h30 ou num lugar quente.

3. Préaquecer o forno a 240°C. Colocar água na placa de baixa do forno, para criar vapor (o vapor ajuda à criar uma crosta bem crocante).

4. No final, retirar para a bancada com farinha. Amassar um pouco, juntando farinha, pois a massa fica mais líquida. Moldar as baguetes (pode dar a forma que quiser) e colocar nas formas ou num tabuleiro untado com azeite. Molhar a parte de cima das baguetes e, se tiver adicionado sementes, pode neste momento polvilhar as baguetes com mais. Fazer cortes nas baguetes com uma tesoura ou faca.

5. Cozer no forno, bem quente, 20 a 30 minutos.
