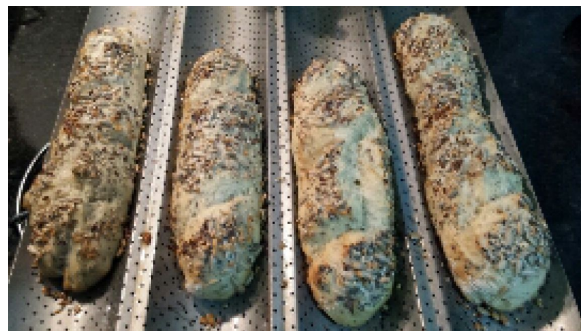


# BAGUETES MÁGICAS



## 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.

---