



Baguette - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Pane - rimacinato

dal ricettario in dotazione alla mia MdP, ma fatto a mano :-)

Ingr:
375 gr. di acqua tiepida
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
525.gr.farina 0
75 gr.rimacinato
12 gr.lievito di birra

Impastare bene tutti gli ingredienti (il lievito di birra l'ho sciolto prima nell'acqua tiepida).
Dividere l'impasto a metà e dare a ciascuna metà una forma allungata, facendo delle incisioni con il coltello,
sopra.

Disporli su carta forno stesa sulla teglia e ben distanziati,coprirli con un canovaccio umido e mettere a
lievitare in fornopreriscaldato a 60° e poi spento. (ci vorranno 20-25 minuti)

Infornare poi a 190° per 20-30 minuti.



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)