Baguette Crocante

Tempo de preparo

240 minutos

Rendimento

22 unidades

Sobre a Receita

A Baguette Crocante é um pão clássico, conhecido por sua crosta dourada e crocante e seu miolo macio e aerado. Este pão é perfeito para ser consumido fresco, acompanhado de manteiga, queijos ou embutidos, ou utilizado em sanduíches gourmet. A textura e o sabor únicos da baguette fazem dela uma escolha popular em padarias e restaurantes. A baguette tem suas origens na França, onde é um símbolo da panificação tradicional. Introduzida no início do século XX, a baguette rapidamente se tornou um ícone cultural francês, apreciada por sua simplicidade e sabor. A técnica de produção, que inclui a fermentação lenta e o uso de vapor durante o cozimento, resulta em uma crosta crocante e um miolo leve. No Brasil, a baguette foi adaptada ao gosto local, mantendo suas características tradicionais enquanto incorpora ingredientes e técnicas regionais.

- Versatilidade: Pode ser consumida em diversas refeições, desde o café da manhã até o jantar, ampliando seu potencial de vendas.
- Rendimento: Com um rendimento de 22 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Embora o tempo de preparo seja de 4 horas, o processo de fermentação lenta permite uma gestão eficiente do tempo de produção.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Extra Clara - 5Kg

Reforçador Suprema - 0,05Kg

Fermento Seco - 0,05Kg

Sal - 0,1gr

Água - 3,25Kg