



INSTITUTO
SAVEZ

FICHA TÉCNICA

BAGUETTE SIN HUEVO NI LÁCTEOS

INGREDIENTES

- 200 grs. agua
- 2,5 grs. levadura seca
- 12,5 grs. trigo sarraceno
- 50 grs. harina de avena
- 7,5 grs. azúcar
- 4,5 grs. sal
- 7,5 grs. goma xántica
- 125 grs. almidón de maíz
- 37 grs. fécula de mandioca
- 22,5 grs. aceite

INSTRUCCIONES

1. Cernir todos los ingredientes secos en un bowl.
2. Colocar el agua tibia en un recipiente.
3. Agregar levadura en forma de lluvia y azúcar.
4. Añadir un poco de harina del total y mezclar.
5. Llevar a fermentar tapado.
6. Hacer un hueco en el centro de los ingredientes secos.
7. Colocar el aceite y el fermento. Tomar la masa integrando.
8. Trabajar la masa sobre la mesa aplanando con la palma.
9. Armar las piezas con la ayuda de poquita harina de arroz.
10. Estibar en placa enmantecada y espolvorear harina.
11. Dejar leudar en lugar tibio.
12. Hacer cortes con un cuchillo bien filoso.
13. Llevar a horno precalentado a 250°C.
14. Hornear a 200°C con vapor por 20 a 25 minutos. Retirar y dejar enfriar sobre rejilla.

MATERIALES / UTENSILIOS

- bowl
- balanza
- cuchara
- espátula
- cornet
- placa de horno
- cuchillo



NOTAS / OBSERVACIONES

[Conocé más sobre el Instituto Savez aquí](#)