

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | Procedimiento |
| Harina 000 | 1000 | g | 100% | * Colocar la harina, la sal, O-tentic y tres cuartas partes del total del agua. * Amasar 3 minutos en velocidad lenta y 8 minutos en velocidad rápida. * Al comienzo del amasado rápido ir incorporando lentamente el resto del agua. * Fermentar en bloque por 40 minutos. * Dividir en piezas de 110 g. * Formar los baguettines y dejar fermentar por 60 minutos tapado. * Espolvorear con harina y realizar 3 cortes * Hornear a 230°C por 15 minutos aproximadamente. Con vapor inicial. | |
| O-tentic | 40 | g | 4% |
| Sal | 20 | g | 2% |
| Agua | 700 | g | 70% |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 17 piezas de 100 g.