

¡Un horno de pan tradicional
en casa!



¿CONOCES EL SECRETO PARA HACER DELICIOSAS
BAGUETTES FRANCESAS EN CASA?

El secreto radica en el horneado, que exige un nivel de humedad muy preciso. El horno para baguettes EMILE HENRY recrea las mismas condiciones que se dan en un horno de pan tradicional, en los que no hay que añadir agua. La humedad se crea al principio del proceso de horneado gracias a la parte de cerámica que no está esmaltada y a los agujeros de la tapa que ayudan a conseguir la textura tan especial de las baguettes.

MADE IN FRANCE SINCE 1850 

LIMBAJES

¡Cómo hacer deliciosas
baguettes en casa!



Emile Henry
FRANCE

La baguette francesa

auténtica

PARA
3 BAGUETTES
SE NECESITA

Harina normal (375 g)
Agua (215 g)
Sal fina (5 g / 1 cucharadita)
Levadura de panadero
(5 g / 1 cucharadita)

Preparación + tiempo de reposo: 1h10

Horneado: 25 min



PREPARAR LA MASA

- Calienta el agua a 40°C aproximadamente.
- Mezcla la harina, la sal y la levadura en un bol. Añade el agua templada y amasa todo hasta obtener una masa suave.

DEJAR EN REPOSO

- Cubre el bol con un paño de cocina y deja que la masa repose unos 40 minutos a temperatura ambiente y protegida de corrientes de aire.



HACER LAS BAGUETTES

- Amasa de nuevo y divide la bola en 3 partes iguales. Haz las baguettes de una longitud un poco mayor que la forma del molde.
- Espolvorea el molde generosamente con harina y coloca las baguettes en el molde. Tapa y deja reposar otros 20 minutos a temperatura ambiente.
- Precalienta el horno a 250°C.

HORNEAR

- Pinta con la ayuda de un pincel la masa de las baguettes con agua y haz unos cortes profundos en la superficie.
- Hornea 25 minutos a 240°C.
- Hornea 2 minutos más sin la tapa para obtener una corteza dorada.