

PÃO BAGUETE TRADICIONAL (a antiga Banete)

Fonte: Olivier Anquier – (Extraído da Revista GULA, no. 49 - Novembro de 1996, pág. 90-91.)

Ingredientes: (7 baguetes de 250g cada)

- 1 kg de farinha de trigo especial;
- 20 g de sal;
- 30 g de fermento biológico;
- 600 ml de água gelada;
- Pouquíssima farinha de trigo para polvilhar a mesa;
- 1/2 copo de água (passo final)

Dicas:

- Nunca deixe acumular farinha sobre a mesa onde a massa está sendo trabalhada.
- Nunca misture o sal diretamente no fermento.

Modo de fazer:

1. Adquira ingredientes de boa qualidade. Disponha a farinha sobre a mesa. Triture o fermento com as mãos. (Nota: caso use o fermento biológico em grãos, não é necessário triturá-lo. Vamos supor que este seja o fermento utilizado daqui para frente.)
2. Misture bem o sal na farinha e, a seguir faça um *montinho*. Faça uma cova no centro e coloque dentro o fermento. Junte a água gelada aos poucos e com a mão vá misturando o fermento à farinha. (Caso esteja utilizando o fermento em tablete, antes de misturá-lo é preciso desmanchá-lo.)
3. Trabalhe a massa até obter um composto homogêneo e elástico, que desprenda facilmente das mãos. Vá retirando pedaços da massa e jogando-os de volta. Repita várias vezes esse movimento de grudar e desgrudar, até que toda a massa tenha sido “beliscada” (Figura A).



A



B

4. Jogue a massa sobre a mesa, abra-a um pouco com as mãos e dobre-a sobre si mesma, rapidamente (Figura B). Repita esse gesto várias vezes, para que a massa fique bem oxigenada.
5. Faça uma bola com a massa, cubra-a com um pano úmido e deixe-a descansar por vinte minutos (20 min), em lugar que não tenha corrente de ar.
6. Com uma faca, divida a massa em sete (7) pedaços (cada pedaço dará um pão), sem mexer nos formatos. Cubra-os com um pano úmido e deixe-os descansar por vinte minutos (20 min).
7. Enfarinhe ligeiramente a mesa e abra cada pedaço de massa com a palma da mão. Faça rolos grossos e alongue-os, deixando-os com as pontas bem finas (Figura C).



C



D

8. Distribua os pães em assadeiras e espere a massa crescer por uma hora e meia (1 h 30 min), coberta com um pano úmido. Pré-aqueça o forno a gás em temperatura bem alta (250°C – 290°C). Faça cortes transversais bem leves nas *baguetes*, coloque-as no forno e baixe a temperatura para a média (≈ 180°C – 210°C). Jogue meio copo de água na placa inferior do forno para que o vapor dê brilho ao pão. Retire as *baguetes* após 15 minutos aproximadamente (Obs.: no meu caso, retirei depois de aproximadamente 25 min.). O resultado final é apresentado na Figura D.