

Baguette



Zutaten für 4 Baguette-Brötchen:

1 TL Trockenhefe

30 ml lauwarmes Wasser

370 g Mehl Typ 550

200 ml lauwarmes Wasser

1/2 TL Salz

Besondere Hilfsmittel:

Handrührgerät

Frischhaltefolie

Geschirrtuch

Chromstahlform (oder andere Metallschüssel)

Rasierklinge

Gitter zum Abkühlen

1. Trockenhefe in 30 ml lauwarmem Wasser auflösen.
2. 370 g Mehl in eine Teigschüssel geben, 200 ml lauwarmes Wasser, Salz und die aufgelöste Trockenhefe darauf verteilen.
3. Mit einem Handrührgerät einen geschmeidigen Teig kneten.
4. Teig mit Frischhaltefolie bedecken und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 30 min gehen lassen.
5. Teig in 4 Stücke teilen, diese locker auf der Arbeitsfläche verteilen, mit Frischhaltefolie bedecken und 15 min ruhen lassen.
6. Aus den Teiglingen längliche Brötchen formen.
6. Aus den Teiglingen längliche Brötchen formen. Ein frisches Geschirrtuch mit

- Mehl bestäuben, Teiglinge so darauf platzieren, dass zwischen ihnen das Geschirrtuch gefaltet werden kann. Das macht man, damit die Brötchen länglich bleiben. Teiglinge 1 Stunde gehen lassen.
7. Nach 30 Minuten eine Chromstahlform leer auf den Boden des Backofens stellen, ein Backblech in der Mitte einhängen, Backofen auf 240° vorheizen.
 8. Die Teiglinge mit einer Rasierklinge jeweils 3-4x oben schräg einschneiden und locker verteilt auf Backpapier setzen.
 9. 150 ml Wasser in die Chromstahlform gießen, Backofentüre schließen und 1 Minute warten. Dann das

- Backpapier mit den Teiglingen auf das heiße Backblech ziehen, Backofen auf 210° Umluft schalten und ca. 20-25 min backen. Teiglinge einmal mit etwas Wasser bestreichen.
10. Baguettes auf einem Rost auskühlen lassen.

Hinweise:

Der Teig klebt ziemlich. Immer alles gut bemehlen. Insgesamt erfordert das Rezept Übung.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Grundrezept, Brot, französisch

Rezeptanregung: Gontran Cherrier, Baguette & Bagel, Dorling Kindersley 2007, S.14
Anpassung und Foto: Walter Stand 19.01.2023