

Baguettes

Der Französische Slow-dough Brot-Klassiker.

etwa 100 Scheiben



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:
1 kg Weizenmehl Type 550
8 g Dr. Oetker Frische Hefe
15 g fertiger Sauerteig
20 g Salz
600 ml kaltes Wasser

Wie backe ich selber Baguettes?:

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine große Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) etwa 8 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Folie bedeckt **über Nacht** (mind. 12, max. 16 Std.) in den Kühlschrank stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig aus der Schüssel auf die bemehlte Arbeitsfläche kippen. **Nicht verkneten**. Teig vierteln und jedes Viertel vorsichtig zu einem etwa 40 cm langen Teigstrang ziehen. Jeweils 2 Teigstränge auf ein Blech legen und zugedeckt etwa 2 Std. gehen lassen.

3 Backofen auf **höchster Stufe (250-270°C)** vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C
Heißluft etwa 230 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die gegangenen Teigstücke jeweils mit einem scharfen Messer 2-3 Mal längs etwa 1/2 cm tief einschneiden. Vor dem Einschieben des Backblechs mit Hilfe einer Sprühflasche oder per Hand Wasser in den Backofen spritzen, um Dampfschwaden zu erzeugen. Sofort das Blech einschieben und die Baguettes anbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 5 Min.

- 5 Die Backofentemperatur reduzieren und die Baguettes fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 17 - 20 Min.

Die Baguettes auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Um zu prüfen, ob die Baguettes gar sind, diese umdrehen und mit den Fingerknöcheln auf den Boden klopfen. Klingt das Brot "hohl", ist es fertig.
- Sehr lecker schmeckt (Kräuter-) Butter und Fleur de sel oder Frischkäse, roher Schinken oder hauchdünn geschnittene Salami zum Baguette.
- Übrige frische Hefe kann auch eingefroren werden.

