



Baguette

Rezept für zwei französische Stangen-Weißbrote je 270g.

Zutaten:

400g Weizenmehl
1/2 Würfel Hefe (21g)
1/2 Teelöffel Zucker
250ml lauwarmes Wasser
2 Teelöffel Salz

Butter oder Margarine für das Backblech
etwas Mehl zum Formen der Brote

Zubereitung

Mehl in eine große Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker zufügen, etwas Wasser dazugießen und die Hefe zu einem dünnen Brei verrühren. Den Vorteig etwa 20 Minuten gehen lassen.

Den Vorteig mit dem restlichen Wasser und dem Salz mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten (von Hand oder per Mixer mit Knethaken). Den Teig abgedeckt für weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Teig nochmals durchkneten. Etwas Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, den Teig in zwei gleichgroße Stücke teilen und jeweils zu einer etwa 40cm langen Rolle formen. Hände in Mehl tauchen und den Teig im Mehl wälzen, damit der Teig beim Formen nicht klebt. Überschüssigen mehl von den Teigrollen abstreichen und die Rollen auf ein gefettetes Backblech legen. Jede Rolle auf etwa 5-6cm flachdrücken.

Die Teigrollen abdecken und weitere 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen um etwa ein Drittel erhöht hat.

Wände des kalten Backofens mit Wasser besprühen um die Luftfeuchtigkeit im Ofen zu erhöhen oder feuerfeste Schale mit Wasser mit in den Ofen stellen.

Die Baguettes im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad für etwa 45 Minuten goldbraun backen. Danach noch etwa 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Brote aus dem Backofen nehmen und von allen Seiten mit Wasser besprühen, danach auf einem Backgitter auskühlen lassen.