

REZEPT-SAMMLUNG

Baguette

Pariser Stangenbrot

Zutaten für 1 Portion(en): à 4 Stangen

750g	Weizenmehl, Typ 550
3 TL	Salz
½ P.	Presshefe, alternativ
1 P.	Trockenhefe
½ l	Wasser, lauwarm
	Mehl zum kneten
1	verquirltes Ei zum Bestreichen
	Backpapier oder Fett zum Ausstreichen des Backblechs

Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, das Salz und die Hefe darüberbröckeln oder –streuen und mit dem Mehl vermengen.

Das Wasser handwarm unter das Mehlgemisch rühren, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig zu einem Ball formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 10-15 Minuten kräftig mit der Hand kneten, bis er nicht mehr klebt, geschmeidig ist und anfängt, Blasen zu werfen.

Den Teigball wieder auf den mit Mehl bestreuten Boden der Schüssel legen. In einen großen Plastikbeutel schieben, mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Umfang verdoppelt hat.

Den Teig in 4 Teile zu je 300g aufteilen. Jedes Teil für sich tüchtig durchkneten und dann 40cm lange Rollen daraus drehen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes oder eingefettetes Blech legen.

Mit einem Küchentuch bedecken und weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und die Oberfläche mit einem scharfen Messer oder einer Schere schräg einritzen bzw. einschneiden.

REZEPT-SAMMLUNG

Den Backofen des Elektroherds auf 220°C vorheizen. Eine feuerfeste Schale mit kochendem Wasser in den Backofen stellen und das Blech mit den Baguettes auf die 2. Schiebeleiste von oben geben. 35 Minuten backen.

Elektroherd: 220 °C
Heißlufttherd: 160 °C
Gasherd: Stufe 4

Die fertigen Baguettes auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Arbeitszeit: 35 Minuten
Ruhezeit: 75 Minuten
Backzeit: 35 Minuten