



Baguette für Einsteiger

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 10 Std. **Kochzeit:** 18 Min. **Gesamtzeit:** 10 Std., 18 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 3 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 150 g Mehl, Type 812
- 300 g Mehl, Type 550
- 10 g Hefe (=1/4 Würfel)
- 300 ml Wasser, lauwarmes
- 1 TL, gehäuft Salz
- 1 TL, gestr. Zucker

NÄHRWERT

Calories: 1576 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Zunächst das Mehl 812 in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Salz und der in lauwarmem Wasser aufgelösten Hefe vermischt. Die Masse wird kräftig mit einem Rührlöffel geschlagen. Danach wird die Schüssel gut abgedeckt und sollte an einem kühlen Ort etwa 6 Stunden gehen. Man kann sie aber auch länger stehen lassen- z. B. abends in den Kühlschrank und erst am nächsten Mittag weiterverarbeiten. Die Mischung muss Schaum angesetzt haben - das macht die Baguettes schön luftig!

Nach der Gehzeit wird das Mehl 550 und der Zucker untergemischt. Die Masse wird zu einem glatten, weichen Teig verknetet und muss anschließend, diesmal im Warmen, nochmals 2 Stunden gehen.

Nun wird der Baguetteteig in 3 Stücke geteilt, die zu Kugeln geformt werden. Diese kommen zurück in die Schüssel, werden mit einem Tuch abgedeckt und müssen nun weitere 5 Minuten gehen. Nun formt man die Teigkugeln auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einer langen, dünnen Rolle und legt sie auf ein Backblech, das dünn mit Mehl bestreut wurde. Ich forme sie folgendermaßen: Die Teigstücke oval auswellen und dann ganz locker von der langen Seite aufrollen. Dann noch ein bisschen in die Länge ziehen und mit der Naht nach unten auf das Blech legen. Die Brote müssen nun nochmals bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen, bis sie doppelt so dick sind.

Anschließend werden die Brote 3 x schräg eingeschnitten und kommen bei 250° in den vorgeheizten Backofen. Nach ca. 10 Minuten schalte ich den Backofen auf 225° C runter. Die Ofenwände werden kräftig mit Wasser besprüht, genau wie die Baguettes während des Backens, mindestens dreimal.

Nach etwa 18 Minuten sind die Baguettes fertig. Sie haben eine herrliche, aber nicht zu feste Kruste und sind wunderbar locker und luftig!