

Rezept

Ährenbaguette

Ein Rezept von Ährenbaguette, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Weizenmehl Type 550

2 TL Salz

Mehl zum Arbeiten

200 g doppeltgriffiges Mehl (Wiener Griessler)

½ Würfel Hefe (20 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Brote (à 200 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Mehle mit Salz in einer Schüssel mischen, Mulde eindrücken, die Hefe hineinbröckeln. 380 ml warmes Wasser in die Mulde gießen, mit Hefe und ein wenig Mehl verrühren. 30 Min. ruhen lassen. Alles zum Teig vermischen und gut kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Zugedeckt 4 Std. gehen lassen, zwischendurch einmal durchkneten.
2. Teig mit Mehl bestreuen und in vier Stücke teilen. Teigstücke zu Rollen formen und mit den Handflächen zu dünnen Baguettes ausrollen. Brote auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einer Schere die Oberfläche der Brote alle 5 cm schräg bis fast zum Boden einschneiden, die Abschnitte abwechselnd nach links und rechts wegziehen, so dass die Brote wie große Kornähren aussehen. Mit leicht feuchtem Tuch abdecken und ca. 1 ½ Std. gehen lassen, bis die Baguettes doppelt so dick sind.
3. Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Baguettes im heißen Ofen (Mitte) in 20-25 Min. hellbraun backen, ab und zu kräftig besprühen, kurz vor Ende der Backzeit mit Wasser bestreichen.