

## Rezept

# Baguette Brot

Ein Rezept von Baguette Brot, am 24.05.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Weizenmehl (Type 550)	1,5 g Hefe (ca. 1 Msp.)
<b>150 ml</b> Wasser	<b>5 g</b> Hefe (ca. 1/8 Würfel)
<b>150 ml</b> Wasser	<b>350 g</b> Weizenmehl (Type 550)
<b>15 g</b> Salz (ca. 1 EL)	Mehl zum Arbeiten und zum Bestreuen
Backpapier für das Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Brote (à 350 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Am Vortag Mehl und Hefe für den Vorteig gut mit dem lauwarmen Wasser verrühren. In einer abgedeckten Schüssel mind. 10 Std. (oder über Nacht) im Kühlschrank gehen lassen. Am Backtag 1 Std. vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.
2. Am nächsten Tag für den Brotteig die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Anschließend Mehl und Salz zugeben. Alles unterarbeiten und 4 Min. in der Küchenmaschine (auf langsamer Stufe) oder von Hand kneten. Erst jetzt den Vorteig zufügen und den Teig weitere 4 Min. (Maschine: auf schneller Stufe) kneten.
3. Den Teig in eine mit Mehl ausgestreute Schüssel oder auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Zwischendurch zwei- bis dreimal rund wirken.
4. Den gegangenen Teig halbieren und die Teigstücke zu Brotstangen in Backblechlänge formen. Mit etwas Abstand auf dicke, bemehlte Leintücher legen und mit Mehl bestäuben. Die Tücher zusammenschieben, sodass sie Falten schlagen. Sie verhindern, dass der Teig breit läuft. Abgedeckt 2 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Nach 1 Std. die Baguettes der Länge nach mit einem scharfen Messer vorsichtig einritzen (nicht zu tief, sonst verlieren sie ihre schöne runde Form).
5. Inzwischen den Backofen auf 230° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen. Die Baguettes auf Bleche mit Backpapier legen, in den heißen Ofen (Mitte) schieben und 5 Min. anbacken. Danach die Temperatur auf 210° herunterregeln und die Stangen in ca. 25 Min. fertig backen.