Rezept

Baguettes

Ein Rezept von Baguettes, am 01.06.2025

Zutaten

600 g	Mehl (Type 405; ersatzweise 200 g doppeltgriffiges Mehl und 400 g Mehl Type 550)
	Mehl zum Verarbeiten
2 TL	Salz
	1/2 Würfel Hefe (20 g)
2 TL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde eindrücken, Hefe hineinbröckeln. Ca. 380 ml lauwarmes Wasser in die Mulde gießen und aus Hefe und ein wenig Mehl einen Vorteig anrühren. 30 Min. gehen lassen.

2. Den Hefeansatz gut 10 Min. mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Abdecken und kühl bei 16° 6-10 Std. (bei 20° ca. 4 Std.) gehen lassen. Zwischendurch den Teig 1-2-mal durchkneten.

3. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und zu 4 langen, daumendicken Baguettes formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Oberfläche mit einem nassem Messer schräg einschneiden. Mit einem nebelfeuchten Tuch bedecken und warm 1-1 1/2 Std. gehen lassen, bis die Einschnitte weit aufgegangen sind und die Baguettes ca. 5 cm Ø haben.

4. Den Backofen auf 250° (Umluft 225°) vorheizen, eine hitzefeste Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen und kräftig Wasser in den Ofen sprühen. Die Baguettes im heißen Backofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.

5. Für eine schöne Kruste den Zucker in 2 EL Wasser auflösen und die Brote nach 10 Min. mit dem Zuckerwasser bestreichen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.