

Rezept

Französische Baguettes

Ein Rezept von Französische Baguettes, am 09.06.2026

Zutaten

150 g Weizenmehl Type 812	$\frac{1}{4}$ Würfel Hefe (ca. 10 g)
1 TL Salz	300 g Weizenmehl Type 550
1 TL Zucker	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Baguettes | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Mehl Type 812 in eine Schüssel füllen. Die Hefe in knapp 300 ml lauwarmes Wasser bröckeln und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Mit dem Salz unter das Mehl mischen und kräftig mit einem Rührlöffel schlagen. Die Schüssel fest zudecken und den Teigansatz an einem kühlen Platz (Schlafzimmer, Keller oder Gemüsefach des Kühlschranks) ca. 6 Std. gehen lassen, bis die Mischung kräftig Schaum bildet.
2. Nach und nach das Mehl Type 550 untermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Auf eine bemehlte Fläche stürzen und 10 Min. kräftig kneten oder mit einer Küchenmaschine kneten (der Teig ist sehr weich). Den Teig wieder in die Schüssel legen, mit ein wenig Mehl bestreuen und zugedeckt an einem warmen Platz ca. 2 Std. gehen lassen, bis er doppelt so dick ist.
3. Den Teig in zwei Stücke teilen, diese zu Kugeln formen und 5 Min. mit einem Tuch bedeckt ruhen lassen. Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche eine Kugel mit den Händen zu einer rechteckigen Platte auseinander drücken. Die Enden nach innen schlagen und flach drücken. Die Platte aufrollen, den Teigschluss andrücken und die Rolle mit den Handflächen unter sanftem Druck hin- und herrollen, dabei von der Mitte der Rolle nach außen hin arbeiten, so dass die Rolle immer länger und dünner wird. Sie sollte 3-4 cm dick sein. Wenn sich der Teig wieder zusammenziehen will, kurz unter dem Tuch ruhen lassen und so lange die zweite Rolle bearbeiten.
4. Ein Backblech dünn mit Mehl bestreuen und die Baguettes mit Abstand darauf legen. Ein leicht angefeuchtetes Tuch darüber legen und die Brote nochmals warm gut 1 Std. gehen lassen, bis sie doppelt so dick geworden sind.
5. Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Den Zucker mit ca. 75 ml Wasser verrühren. Die Brote schräg 3-mal tief einschneiden. Brote in den Ofen (Mitte) schieben, Ofenwände kräftig mit Wasser besprühen. Die Baguettes in ca. 20 Min. mittelbraun backen, dabei ab und zu Wasser in den Ofen und auf die Brote sprühen. Nach ca. 10 Min. die Oberfläche der Brote (aber nicht die Einschnitte) mit Zuckerwasser bestreichen, damit die Kruste knusprig wird. Aus dem Ofen nehmen und mit einem trockenen Tuch abdecken. Tuch nach 10 Min. abnehmen und Baguettes auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.