

Rezept

Helles Sauerteig-Baguette

Ein Rezept von Helles Sauerteig-Baguette, am 26.04.2024

Zutaten

125 ml Milch	1/2 Würfel Hefe (ca. 21 g)
50 g Sauerteig (Fertigprodukt aus dem Backregal im Supermarkt)	500 g Weizenmehl (Type 550)
Backpapier für das Backblech	2 TL Salz
	Mehl zum Arbeiten und Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 BROTE | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe in eine Schüssel bröckeln, mit Milch, Sauerteig und Salz gründlich verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Mehl, Hefemischung und 200 ml lauwarmes Wasser zu einem geschmeidigen und glatten Teig verkneten. Eine Schüssel mit Mehl ausstreuen und den Teig hineingeben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Backofen auf 250° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, vierteln und jedes Teigstück mit dem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen. Das Teigrechteck von der Längsseite aus aufrollen, dabei die Enden zu Spitzen formen.
4. Die Teigstangen leicht verdrehen, mit genügend Abstand auf das Backblech legen und gleichmäßig Mehl mit einem Sieb darüberstreuen. Den Teig zugedeckt ca. 45 Min. gehen lassen.
5. Die Teigstangen im Backofen (Mitte, Umluft 230°) ca. 10 Min. backen. Dann die Stangen bei 200° (Umluft 180°) in 15-20 Min. goldbraun backen. Die Brote herausnehmen und abkühlen lassen.