

Rezept

Ofenfrische Baguettes Grundrezept

Ein Rezept von Ofenfrische Baguettes Grundrezept, am 18.12.2025

Zutaten

400 g Weizenmehl (Type 550)

5 g frische Hefe

7 g Salz

Außerdem:

neutrales Öl zum Arbeiten

Mehl zum Arbeiten

Pizzastein

1 Handvoll Eiszwürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Brotstangen (à ca. 15 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1 g F, 15 g EW, 94 g KH

Zubereitung

1. In einer Schüssel 150 g Mehl mit 150 ml Wasser und einem 5 mm großen Stück Hefe verrühren. Den Vorteig abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 24 Std. ruhen lassen.

2. Am nächsten Tag den Vorteig mit dem restlichen Mehl in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe verrühren. Dabei langsam 130 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Die Schüssel abdecken und den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen. Restliche Hefe und Salz zugeben und alles zuerst ca. 5 Min. auf kleinster Stufe, dann ca. 7 Min. auf mittlerer Stufe verkneten.

3. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen. Die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten, sodass etwas Spannung im Teig entsteht. Den Teig wieder ca. 1 Std. gehen lassen.

4. Danach den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in 3 Stücke teilen und lang wirken. Dafür die Stücke leicht flach drücken und die obere Längsseite zu zwei Dritteln über den Teig schlagen. Dann die untere Längsseite bis zum Rand darüberfalten und leicht andrücken. Den Teig um 90° drehen und abgedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Die Teigstücke erneut leicht flach drücken und von der schmalen Seite her straff aufrollen. Dafür mit den Fingerspitzen den Rand einmal umschlagen und festdrücken. So fortfahren, bis der Teig ganz aufgerollt ist und eine gute Spannung aufweist. Die Naht zusammendrücken und den Teig erneut abgedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.

5. Die Teiglinge mit den Händen zu ca. 30 cm langen Stangen rollen und mit Abstand auf ein gut bemehltes Küchentuch legen. Das Tuch zwischen den Stangen jeweils zu einer Falte zusammenschieben, die Brote mit einem feuchten Küchentuch abdecken und erneut ca. 30 Min. gehen lassen.

6. Währenddessen den Pizzastein auf den Ofenrost (2. Schiene von unten) legen und im Backofen auf 250° vorheizen. Dabei im Ofen (unten) einen Stieltopf mit vorheizen. Die Stangen mit einem scharfen Messer mehrmals schräg ca. 1 cm tief einschneiden und mit Wasser besprühen. Vorsichtig auf den Pizzastein setzen, die Eiszwürfel in den Topf geben und die Stangen ca. 10 Min. backen. Den Topf herausnehmen und die Baguettes in 5-10 Min. fertig backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.