

Rezept

Selbstgebackenes Baguette

Ein Rezept von Selbstgebackenes Baguette, am 27.03.2025

Zutaten

20 g Hefe (ca. 1/2 Würfel)	1 TL Zucker
320 g Weizenmehl Type 550	ca. 400 ml warmes Wasser
150 g Mehl Tipo 00 oder Pasta- und Pizzamehl Mehl zum Bearbeiten	1 TL Salz Butter für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Baguettes von 300 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig Hefe mit Zucker, und 2 EL Mehl und warmem Wasser glatt rühren und 10 Min. ruhen lassen.

2. Für den Hauptteig beide Mehlsorten mit Salz und Vorteig mischen. Zunächst ca. 300 ml warmes Wasser dazugießen. Alles mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel ca. 5 Min. kräftig rühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 2 Std. ruhen lassen.

3. Den Teig 10 Min. auf einer bemehlten Arbeitsfläche von links nach rechts, von rechts nach links, von vorn nach hinten und von hinten nach vorn zusammenschlagen und mit den Handballen zusammendrücken, dann zur Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel zugedeckt ca. 4 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

4. Den Teig kurz zusammenschlagen. Auf der gut bemehlten Arbeitsfläche zwei Brote von 30 cm Länge formen und auf das gefettete Backblech legen. Die zusammengerollten Tücher so um die Brote legen, dass diese in Form bleiben und nicht zu sehr in die Breite gehen. Die Baguettes offen noch einmal ca. 2 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

5. Den Backofen auf 230° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Küchentücher entfernen. Die Teigoberflächen schräg dreimal einschneiden. Blech und Brote mit Wasser besprühen und die Baguettes auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. backen. Die Hitze auf 210° herunterregeln und weitere 20 Min. backen, dann das Blech auf die unterste Schiene schieben und die Baguettes nur mit Unterhitze in weiteren ca. 10 Min. fertig backen.