

Baguettes



Zutaten für 3 Baguettes:

475-500 ml / 475-500 g kaltes Wasser
20 g frische Hefe (1/2 Würfel)
750 g Weizenmehl Type 550
3 Teel. / 15 g Salz
1/2 Teel. Zucker
Etwas Weizengrieß zum Formen
der Baguettes

Zubereitung:

Für den Baguette-Teig 475 ml kaltes Wasser, Hefe, Weizenmehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und in 5 Minuten mit dem Handrührgerät (Kenthaken) oder besser in einer Küchenmaschine auf langsamer Stufe zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte weich sein, aber nicht kleben. Dazu bei Bedarf ein wenig Wasser zum Teig hinzugeben. Eine ausreichend große Schüssel leicht mit Öl ausstreichen und den Teig in der Schüssel abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag ist der Baguette-Teig gut aufgegangen und er sollte möglichst schonend behandelt werden damit die Luft im Teig verbleibt. Damit der Teig beim Formen der Baguettes nicht an den Händen und an der Arbeitsfläche klebt, werden der Teig und die Arbeitsfläche leicht mit Weizengrieß bestreut. Durch den Weizengrieß werden die Baguettes schön knusprig.

Den Teig in drei gleich große Stücke teilen. Zum Formen der Baguettes die Teigstücke zuerst rechts und links auseinander ziehen, und dann die beiden Teigenden auf die Teigmitte legen. Nun den Teig ein wenig flach drücken und dann unter Spannung aufwickeln.

Diese Teigrolle dann auf die gewünschte Baguette-Länge ausrollen. Die drei Baguettes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, oder auf ein leicht mit Öl gefettetes Baguette-Backblech legen, mit dem Teigschluss nach unten. Der Teigschluss ist die Nahtstelle des Teigs, die beim Aufwickeln der Baguettes entstanden war. Nun die Baguettes leicht mit Weizengrieß bestreuen. Die Baguettes mit einem Küchentuch abdecken, und je nach Zimmertemperatur etwa eine Stunde gehen lassen, solange bis sie fast die gewünschte Größe erreicht haben.

Den Backofen auf 220 Grad Unter/Oberhitze vorheizen. Die aufgegangenen Baguettes mit einem scharfen Messer 3 mal länglich einschneiden, gut einen Zentimeter tief. Die Schnitte sollten teilweise parallel verlaufen und nicht über die Baguette-Ränder hinausreichen.

Ein ofenfestes Gefäß, zum Beispiel einen kleinen Kochtopf ohne Kunststoffgriffe, mit etwa einer Tasse kochendem Wasser auf den Ofenboden stellen. Durch den Wasserdampf trocknet die Baguette-Oberfläche im Ofen nicht zu früh ab und die Baguettes können so im Ofen nochmals aufgehen.

Die Baguettes in den gut vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Nach 10 Minuten die Backtemperatur auf 200 Grad reduzieren und das Wassergefäß aus dem Ofen nehmen. Dabei den Wasserdampf vollständig entweichen lassen. Dann die Baguettes etwa 25 Minuten weiter backen, insgesamt also etwa 35 Minuten, bis die Baguettes eine schöne Farbe haben. In dieser Zeit die Ofentüre nochmals kurz öffnen um den Wasserdampf aus dem Ofen zu nehmen, damit die Brote gut bräunen.