

Original französisches Baguette



250 g Mehl Type 550!
160 ml lauwarmes Wasser
6 g Salz
10 g frische Hefe oder 3 g Trockenhefe

1. Verknete die Zutaten mit einem Holzhöhlröföel zu einem Teig. Du musst nur solange kneten, bis eine feste Masse entstanden ist. Knete also nicht zu lange. Streue dann Mehl über die Masse und lasse den Teig 20 Minuten ruhen. Decke die Schüssel während dieser Zeit mit einem Geschirrtuch ab.
2. Nach 20 Minuten breitest du den Teig rechteckig aus. Du brauchst dazu kein Nudelholz, nimm besser die Hände.
3. Falte dann eine Ecke des Rechtecks nach der anderen zur Mitte.
4. Dabei bedeckt die erste Ecke die zweite....
5. ...die dritte Ecke die ersten beiden...
6. ...und schließlich die letzte Ecke alle bisher eingeschlagenen Ecken.
7. Lege das Teig-Päckchen mit den eingeschlagenen Seiten nach unten in eine Schüssel und lasse den Teig abgedeckt weitere 20 Minuten gehen.
8. Wiederhole Schritt das Ausbreiten-Falten-Gehen noch 2x. Damit geht der Teig insgesamt 80 Minuten.
9. Heize nun den Ofen auf 240 Grad vor.
10. Breite den Teig anschließend wieder mit den Händen auf einer Arbeitsfläche aus.
11. Rolle dann den Teig auf.
12. Verschließe dabei die "Naht" sehr gut, damit das Stangenbrot beim Backen seine Form nicht verliert.
13. Lege die Teigrolle dann mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schneide es ein paar mal schräg ein. So bekommt das Brot sein typisches Aussehen.
14. Bevor es nun in den Backofen kommt besprühst du es noch mit etwas Wasser und bestäubst es mit Mehl. Jetzt kannst du das Baguette bei 240 Grad (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten. Et voilà.

Unbedingt Mehl Type 550 verwenden

Zum Einschneiden ein gezacktes Messer verwenden