

Baguette

ZUTATEN FÜR 3 BAGUETTES

500 g Mehl T65

12 g Salz

1 Würfel frische Hefe

320 ml Wasser

Mehl zum Bestäuben

1. Das Mehl mit dem Salz in einer Rührschüssel mischen. Die Hefe im Wasser auflösen, dazugeben und 2 bis 3 Minuten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig in der zugedeckten Schüssel 20 Minuten gehen lassen. Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen vorsichtig zu einem Quadrat ziehen. Den Teigfladen nun falten: Dafür jede der vier Seiten nacheinander überlappend zur Mitte hin falten. Anschließend das Teigpaket umdrehen und weitere 20 Minuten gehen lassen. Diesen Prozess 3-mal wiederholen.
3. Den Teig in 3 Portionen teilen und diese leicht in die Länge ziehen. Jedes Teigstück dann quer hinlegen und das untere Drittel hoch zur Mitte klappen. Die Naht nun mit den Fingern schließen, als würden Sie eine Bluse »zuknöpfen«. Das obere Drittel nach unten klappen und diese Seite ebenfalls »zuknöpfen«. Dann den länglichen Teig etwas in Form rollen. Die Teiglinge auf ein bemehltes Backleinen oder Leinentuch legen und 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 220 °C, Gas Stufe 4-5) vorheizen. Ein Backblech mit Wasser befüllen und in die unterste Schiene einschieben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Die Baguettes längs schräg anschneiden, auf das Backpapier setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 30 Minuten backen.

Mein Tipp Man kann sich die letzten 30 Minuten Gehzeit sparen, wenn man die Baguettes in den kalten Backofen einschiebt. (Ein Backblech mit Wasser kommt ebenfalls in die unterste Schiene.)

Weitere Rezepte und Tipps finden Sie im Blog unter www.franzoesischkochen.de
Zubehör finden Sie im Shop unter www.aureliebastian.de