

BAGUETTE BACKEN WIE IN FRANKREICH

Gehzeit: 12 Std. + 20 Min. + 60 Min. + 45 Min. | Knetzeit:
10 Min. | Backzeit: 20-25 Min.



Baguette backen wie in Frankreich, mit einem Vorteig, der 12 Stunden geht. Dadurch entsteht der für das französische Baguette typische Geschmack.

Schritt 1

Alle Zutaten für den Vorteig in einer Schüssel verrühren und ihn abgedeckt 10-12 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Schritt 2

Am nächsten Tag in einer Schüssel das Mehl mit dem Salz vermischen. In einer separaten Schüssel die Hefe in Wasser auflösen. Nun das Hefe-Wasser-Gemisch zum Vorteig geben. Das Mehl ebenfalls dazugeben und alles gut miteinander vermischen. Den Teig lassen wir abgedeckt 20 Minuten gehen (Autolyse).

Schritt 3

Jetzt ist es Zeit zum kneten: entweder 10 Minuten mit der Hand oder mit der Maschine auf kleiner Stufe. Nach dem Kneten falten wir den Teig und lassen ihn erneut 1 Stunde lang abgedeckt gehen.

Schritt 4

Nach einer Stunde den Teig nochmals falten und dann drei gleiche Portionen abstechen. Die drei Teig Portionen zu Baguette formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Nochmals mit einem Tuch abgedeckt 45 Min. gehen lassen.

Schritt 5

Den Backofen auf 250-260°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine hitzefeste Ofenform (kein Keramik oder Glas!) auf den Boden des Backofens stellen und mit erhitzen. Die aufgegangenen Baguettestangen mit einem Messer an der Oberseite mehrmals schräg quer einschneiden. Das Backblech in den Ofen schieben und etwas Wasser in die ofenfeste Form geben, damit Dampf entsteht und die Tür schnell schließen. Nach 10 Minuten Backzeit die Tür kurz öffnen und den Dampf ablassen. Weitere 10 Minuten backen.

Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Falls die Baguette am Ende der Backzeit noch nicht durchgebacken sind, nochmals weitere 4-5 Minuten bei 200°C fertig backen.

Zutaten für 3 Baguette:

Vorteig:

- 150 g Weizenmehl Typ 550
- 150 g Wasser (Wasser am besten abwiegen, das ist genauer)
- 1 g Hefe

Hauptteig:

- 350 g Weizenmehl Typ 550
- 200 ml Wasser
- 10 g Salz
- 4 g frische Hefe

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.8 / 5. Anzahl der Bewertungen 139

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)