KNUSPRIGE BAGUETTES ZUHAUSE BACKEN

Vorbereitungszeit 17 Std. | Backzeit 30 Minuten | Leicht
| 3 Portionen

Wunderbar duftende, knusprige Baguette wie in Frankreich Zuhause backen. Das geht eigentlich ganz einfach! Es braucht nur etwas Zeit und Geduld. Die Baguette werden mit einem Vorteig angesetzt (Poolish). Dadurch kann er viel Geschmack entwickeln und bekommt eine tolle Kruste. Anschließend reift der Hauptteig im Kühlschrank für 18-24 Stunden. Dadurch bekommen die Baguettes die typische offene Poorung.

Vorteig: 12-14 Stunden

Haupteig: 2-3 Stunden Stockgare bei Zimmertemperatur, anschließend 18-24 Stunden im Kühlschrank

Stückgare: 1 Stunde

Schritt 1

Vorteig:

Hefe in dem Wasser auflösen. Anschließend das Mehl dazugeben und gut vermischen, bis ein weicher Teig entstanden ist. Abgedeckt 12-14 Stunden bei Zimmertemperatur fermentieren lassen.

Schritt 2

Hauptteig:

Für den Hauptteig die Mehle mischen. Die Hefe zusammen mit dem restlichen Wasser (etwa 40 ml zurückbehalten) zu dem Vorteig geben und auflösen. Alles in eine Knetmaschine geben, das restliche Mehl dazugeben und 5 Minuten auf Stufe 1 kneten. Erst dann das Salz dazugeben und weitere 7-10 Minuten auf Stufe 2 kneten. Dabei das restliche Wasser nach und nach dazugeben. Den Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben und abgedeckt für 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dabei die ersten 90 Minuten den Teig alle 30 Minuten Dehnen und Falten.

Schritt 3

Den Teig abgedeckt für 18-24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen (ideal wären 6 C°). Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 Portionen á 280 g teilen. Teig etwas Flach drücken und unter Spannung Aufrollen. Mit dem Schluss nach unten auf die Arbeitsfläche legen und mit Folie abdecken. 15 Minuten Ruhen lassen.

Schritt 4

Zum Formen der Baguette die Teiglinge mit etwas Mehl bestäuben, umdrehen so dass die mehlierte Seite unten ist und flach drücken. Den Teig zur Mitte hin einschlagen, umdrehen und das gleiche von der anderen Seite tun. Dann die Teiglinge unter Spannung aufrollen und den Schluss gut verschließen. Mit Beiden Händen zu Baguette ausrollen, dabei die Spitzen schön ausformen. Die Baguettes auf ein mehliertes Leinen- oder Küchentuch legen. Das Tuch zwischen den Baguettes hochziehen. Mit Folie abgedeckt für 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Danach die Folie abnehmen, die Baguette auf einen Pizzaschieber oder auch eine Spanplatte rollen und auf ein Backpapier transportieren (der Schluss sollte jetzt unten sein). Die Baguette so weitere 15 Minuten ohne Folie gehen lassen. So bekommen sie eine leichte Haut, lassen sich besser einschneiden und der Ausbund wird größer. Der Ofen sollte jetzt vorgeheizt sein auf 250 °C Ober-/Unterhitze. Einen Pizzastein mit vorheizen (alternativ ein Backblech erhitzen).

Schritt 5

Die Baguette mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge im 45 Grad Winkel einschneiden. Mit einem Pizzaschieber die Baguettes samt Backpapier auf den heißen Pizzastein geben, 100 ml Wasser in den Ofen geben für Schwaden und die Temperatur auf 240 C° herunterdrehen. 10 Minuten backen, dann die Ofentür kurz öffnen, den Dampf herauslassen und das Backpapier entfernen. Die Temperatur auf 220 °C herunterdrehen und weitere 15-20 Minuten backen.

* 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 Pfannen und Töpfe*:

Knusprige Baguettes backen wie in Frankreich

Tipps

Lasst die Baguettes nach der Backzeit noch für 5 Minuten bei 180 °C oder im ausgeschalteten Ofen mit leicht geöffneter Tür liegen. Das verbessert die Kruste.

Zutaten

Vorteig:

- 100 g Weizenmehl Typ 550
- 100 g Wasser (30 °C)
- 1 g frische Hefe

Hauptteig:

- 100 g Weizenmehl Typ 1050
- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 245 g Wasser (40 ml zurückbehalten) (20 C°)
- 4 g frische Hefe
- 10 g Salz

Wie gefällt dir das Rezept?

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

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 121

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

Mein Backbuch*: