



Baguette – der Klassiker aus Frankreich!

Zutaten:

750g Mehl (Type 550) oder Baguetteteig
aus der Mehlanufaktur
3 TL Meersalz
60 Gramm frische Hefe
3 TL Zucker
Mehl zum Bearbeiten

fertig in: 60 Minuten

Pro Portion: 460 kcal, 2g Fett, 94g Kohlenhydrate, 16g Eiweiß

Zubereitung

Das Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen und in die Mitte eine kleine Mulde drücken. Zerbröckelte Hefe und Zucker in die Mulde geben. 50 ml lauwarmes Wasser dazugeben und mit wenig Mehl vom Rand der Mehlmulde zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

Weitere 350 ml lauwarmes Wasser zum Vorteig geben und alles zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt weitere 45 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kräftig durchkneten und nochmals 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Anschließend nochmals kurz durchkneten, damit die Luft entweichen kann. Den Teig in 6 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu je einem länglichen Fladen (20 x 8 cm Größe) ausrollen. Die langen Seiten zur Mitte hin einschlagen. Die Enden etwas abrunden. Das Brot an beiden Enden anfassen und gegeneinander verdrehen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und weitere 45 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 240 Grad, Umluft 220 Grad, Gas Stufe 6 vorheizen. Dabei auf die untere Einschubleiste die Fettpfanne des Backofens schieben. 1/2 l Wasser aufkochen (Wasserkocher). Die Baguettes in den Ofen schieben und 150 ml kochendes Wasser in die heiße Fettpfanne gießen. Die Backofentür schnell schließen, damit der Wasserdampf im Ofen bleibt und das Brot innen saftig und außen knusprig wird. Nach 10 Minuten weitere 150 ml Wasser nachgießen und die Temperatur auf 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 herunterschalten.

Die Baguettes jetzt weitere 25-30 Minuten goldbraun backen. Das Brot sollte beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen, dann ist es gar. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und möglichst frisch genießen.

Tipp: Die fertig gebackenen Baguettes lassen sich prima einfrieren. Zum Servieren das Brot gefroren bei 150 Grad, Umluft 130 Grad, Gas Stufe 1 in etwa 5-8 Minuten im Backofen auftauen.