



Baguette parisienne

Zutaten für 1 Brot:

400g Mehl Typ 405 oder Beguettemehl aus der Mehlanufaktur

1 ½ TL Salz

¼ TL Trockenhefe

Zubereitung:

Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser hinzugeben und gerade soweit untermischen (nicht mit der Maschine!), dass es keine trockenen Nester mehr gibt.

Die Schüssel mit Folie abdecken und 12-16 Stunden kühl stellen. Nach dieser Zeit hat sich eine blubbrige Teigmasse gebildet.

Eine Arbeitsfläche gut mit Mehl bestäuben und den Teig mit Hilfe eines Teigschabers auf die bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen. Den Teig nicht kneten, sondern nur in drei etwa gleich große Teile teilen. Drei Baguettes formen und in eine Baguette-Backform legen. Diese Backformen sind ca. 37 cm lang und für 3 Baguettes geeignet.

In der Baguette-Backform gehen lassen, bis der Teig die Form gut ausfüllt.

Im vorgeheizten Backofen bei 250°C Ober-/Unterhitze auf der Mittelschiene abbacken.

Nach 10 -15 Minuten Backzeit erhält man goldbraune und herrlich duftende Baguettes.

Tipp:

Mit einer Blumenspritze Wasser auf den Boden des Backofens sprühen, nachdem die Baguettes in den Ofen geschoben worden sind. Das erzeugt eine besonders schöne Brotkruste.