Klassisches Baguette

Das berühmte Stangen-Weißbrot aus Frankreich mit typisch weicher Krume und knackiger Kruste.

3 Brote

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit: 2 Std 45 min
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

1. 500 g Weizenmehl Type 550 (besser noch Baguette-Mehl T65)
2. 340 g lauwarmes Wasser
3. 11 g Salz
4. 5 g frische Hefe

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit dem lauwarmen Wasser, Salz und Hefe (zerbröselt) in die Schüssel eurer Küchenmaschine füllen. Mit dem Knethaken 5 Minuten auf Stufe 1 anschließend weitere 5 Minuten auf Stufe 2 kneten.
2. Den Teig insgesamt 2 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur und abgedeckt ruhen lassen. Nach 30 Minuten den Teig aus der Schüssel nehmen, auf eine ganz leicht bemehlten Arbeitsfläche legen. Vorsichtig den Teig auseinanderziehen, so dass ein Quadrat entsteht.
3. Nun den Teig wie ein Briefkuvert oder wie folgt falten. 1. Obere Kante bis zur Mitte einschlagen 2. Untere Kante nach oben legen (ganze Fläche) 3. Rechte Kante wieder bis zur Mitte einschlagen 4. Linke Kante rechts legen (wieder ganze Fläche) 5. Den Teig umdrehen, rund formen und leicht mit Mehl bestäuben.
4. Danach wieder in die Schüssel legen und weitere 90 Minuten abgedeckt gehen lassen.
5. Anschließend den Teig in 3 gleichschwere Stücke teilen.
6. Jeden Teigling auf der Arbeitsfläche vorsichtig von einer Seite her zur Mitte einschlagen und mit den Fingerspitzen etwas andrücken. Diesen Vorgang 1-2 x wiederholen, so dass eine längliche Form entsteht. Anschließend etwas mit Mehl bestäuben, mit den Händen zur gewünschten Länge rollen und dabei darauf achten, dass die Enden etwas dünner sind.
7. Die geformten Baguettes weitere 45 Minuten in einem Baguette-Lochblech oder auf eingeschlagenem Bäckerleinen ruhen lassen. (beides vorher mit Mehl bestäuben!)
8. Den Backofen mit einem Backblech auf 220°C Umluft oder 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Vor dem Backen die Baguettes einschneiden.
10. Eine feuerfeste Schale mit kaltem Wasser füllen und bereitstellen.
11. Das heiße!!! Backblech kurz aus dem Ofen nehmen, mit Backpapier belegen und die Baguettes mit etwas Abstand vorsichtig aber zügig auf das Backpapier legen.
12. Das Backblech in die mittlere Schiebe vom Ofen schieben und die Schale mit kaltem Wasser unten in den Backofen stellen.
13. Die Baguettes 25-30 Minuten backen.
14. Anschließend auf einem Rost auskühlen lassen.