

BROT BACKEN

Französisches Baguette-Rezept

...knusprig, fluffig und echt französisch



Die Faltechnik für das französische Baguette



Teig zum Viereck ausbreiten



Teig am unteren Ende einklappen



Die linke Seite des Teiges über die untere Seite legen



Die rechte Seite zur Mitte hin klappen



Die obere Hälfte des Teiges nun darüber legen



Den Teig zur Rolle formen-Naht fest zudrücken

Jetzt aber das Rezept für das Baguette

Backofen vorheizen auf 240° Ober/Unterhitze

- 250 g Weizenmehl Type 550
- 160 ml lauwarmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 6 g feines Meersalz

1. Alle Zutaten in einer Backschüssel mit dem Kochlöffel leicht verkneten, bis der Teig sich bindet und zusammenhält. Nicht zu lange kneten! Den Teig mit etwas Mehl bestreuen, die Schüssel mit Klarsichtfolie oder einem sauberen Küchentuch abdecken. An einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen
2. Ein Backbrett mit etwas Mehl bestreuen, den Teig aus der Schüssel heben. Mit den Händen ganz locker zu einem Viereck ausbreiten
3. Den Teig ganz locker falten...so wie auf den Bildern zu sehen ist.
4. Das Teigpäckchen dann mit der gefalteten Seite nach unten wieder in die Schüssel legen, wieder zudecken und 20 Min. gehen lassen
5. **Die Schritte 2 bis 4 noch zweimal wiederholen!** Die Gehzeit des Teiges beträgt somit insgesamt 80 Min.
6. Den Teig wieder aus der Backschüssel heben und nur mit den Händen viereckig ausbreiten und dann aufrollen
7. Die Naht mit den Fingerspitzen gut zusammendrücken, damit sie beim Backen nicht aufgeht
8. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Baguette mit der Naht nach unten darauf legen
9. Mit einem Tomatenmesser das Baguette nun ein paar mal schräg einschneiden, mit etwas Wasser besprühen und leicht mit Mehl bestäuben. Nun das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und das Baguette bei 240° Celsius 15 bis 20 Min. backen. Dabei Die ersten 10 Min. mit Dampf backen!