



MJPics Fotografie

Einfaches Baguette

Einfaches Baguette backen ...gelingt auch Backanfängern

Rezept für 2 Baguettes

Backofen vorheizen auf 240° Ober/Unterhitze

- 200 g Weizenmehl Type 405
- 200 g Weizenmehl Type 550
- 275 bis 290 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Zucker
- 14 g frische Hefe
- 12 g Salz

Tastet Euch mit der Wassermenge langsam heran, jedes Mehl reagiert anders. Der Teig sollte gut formbar sein, aber nicht zu fest!

1. Das Mehl, Zucker und Salz in einer Backschüssel vermischen, Die frische Hefe hinein bröseln und das lauwarme Wasser zugeben. Kneten bis der Teig sich bindet und kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist. Die Schüssel mit Klarsichtfolie oder einem sauberen Küchentuch abdecken. Bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen lassen
2. Mehl auf ein Backbrett geben und den Teig darauf geben. Mit einer Teigkarte halbieren. Mit den Händen formt Ihr nun den Teig in zwei gleich lange Stränge und legt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und streut ein wenig Mehl über die Teiglinge und lasst sie mit einem sauberen Küchentuch bedeckt noch ca. 15 Min. ruhen
3. Mit einem Tomatenmesser die Baguettes 2-3mal schräg einschneiden
4. Nun das Blech in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben und das Stangenweißbrot bei 240° Celsius 25 bis 30 Min. backen. Dabei die ersten 10 Min. mit Dampf backen!

Solltet Ihr kein Mehl vom Type 550 zur Hand haben, nehmt einfach nur das Mehl Type 405 ♥

Ich wünsche "Gutes Gelingen" und "Guten Appetit ♥"