

Baguette nach französischer Tradition



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Selbst gebackenes Brot beeindruckt immer die Gäste, hier ein einfaches Rezept das eigentlich immer gelingt

Zutaten

- 1 kg Mehl, gesiebt, Typ 550
- 18 - 20 g frische Hefe
- 600 ml kaltes Wasser
- 3 Tl Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Vorteig:

Schritt2

In das gesiebte Mehl in eine ausreichend große Schüssel geben und in die Mitte die zerbröckelte Hefe mit der Hälfte des Wassers geben. Mit etwas Mehl zu einem Vorteig mengen. Für ca. 12 Stunden, bei Zimmertemperatur gären, abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt3

Dann das restliche Wasser dazu geben und in der Küchenmaschine mit den Knethacken 10 min. kneten.

Schritt4

Heraus nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchwirken, zu einer Kugel formen.

Schritt5

Noch einmal 2 - 3 Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt6

Nunmehr beliebige Größen (auch Baguette - Brötchen) formen und 4-5 Mal einritzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt7

Mit Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, damit sie rundherum gleichmäßig braun werden.

Schritt8

Erneut, an einem warmen Ort ca. 2 Stunden abgedeckt aufgehen, sich nahezu verdoppeln lassen.

Schritt9

In das tiefe Blech des Backofens einen $\frac{1}{4}$ l Wasser gießen, darüber die Brote schieben.

Schritt10

Bei 210° C Umluft zunächst 15 min. anbacken, dann auf 190° C zurückschalten und für weitere 25 - 30 min. zu Ende backen.

Schritt11

Danach 10 -15 min. ausruhen, abkühlen lassen.

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** baguette, brot, gebacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baguette-nach-franzoesischer-tradition/>