

EINFACHE WEIZENBAGUETTES

Was braucht ihr ?

für 3 Baguettes

Für den Hauptteig

- 590 g Weizenmehl (550)
- 400 g Wasser
- 12 g Salz
- 0,4 g Hefe



Wie wird's gemacht ?

Für den Hauptteig zunächst die Hefe auf der Feinwaage abwiegen und im lauwarmen Wasser auflösen. Gebt nun das Mehl und zum Schluss das Salz hinzu. Den Teig nun erst 4 Minuten auf langsamer Stufe und dann etwa 5-6 Minuten auf schneller Stufe verkneten bis sich eine straffe Teigstruktur entstanden ist. Wendet den [Fensterstest](#) an.

Der Teig wird nun 24 h zur Stockgare gestellt. Dabei den Teig etwa alle 8 Stunden dehnen und falten, so wie es [hier](#) beschrieben ist.

Nach der langen Stockgare wird der Teig auf der Arbeitsfläche kurz durchgeknetet. Jetzt wiegt ihr den Teig und unterteilt ihn in 3 gleiche Teile.

Die genaue Anleitung für das Formen der Baguettes inklusive erklärenden Schritt für Schritt Bildern folgt bald auf der Brotgenuss-Seite unter Anleitungen.

Die Teiglinge nun etwas flach und lang formen. Jetzt legt ihr den Teigstrang parallel zu euch auf die Arbeitsfläche legt beide Daumen mittig auf die Strangbreite. Nun zieht ihr mit den restlichen Fingern den von euch weg gerichteten Teiglappen zu euch hin, drückt den Teig dabei mit den Daumen in der Mitte etwas von euch weg und drückt den Teiglappen dann etwas oberhalb der unteren Teigkante auf dem Teig fest. Diesen Vorgang wiederholt ihr bis ein straffer Strang entstanden ist. Zum Schluss rollt ihr den Strang einmal kurz über die Arbeitsfläche. Die gestrafften Teiglinge werden nun in ein großzügig bemehltes Tuch eingeschlagen und bekommen eine Teigruhe von 30 Minuten.

Nach der Teigruhe den vorhin beschriebenen Vorgang wiederholen. Anders als beim ersten mal rollt ihr die Teiglinge jetzt jedoch etwas weiter aus, bis sie die gewünschte Länge erreicht haben (langer Strang: viel Kruste, weniger Krume ; kurzer Strang: weniger Kruste, viel Krume). Die Stränge kommen wieder vorsichtig in das bemehltes Tuch und erhalten eine weitere Teigruhe von 30 Minuten.

Der Ofen wird mit Lochblech (falls vorhanden) auf eine Temperatur von 250 °C vorgeheizt. Da heiße Blech dann heraus nehmen, die Teigstränge mit dem Schluss nach unten auf das Blech setzen und mit viel Schwaden wieder in den Ofen schieben. Ich persönlich habe die Erfahrung gemacht, dass mir die besten Baguettes gelingen, wenn diese nun etwa 3-4 Minuten angebacken werden und dann erst ca. 1,5 cm eingeschnitten werden. (Achtung, nicht die Finger verbrennen!) Da ihr dabei den Schwaden ablasst sollten die Baguettes dann nochmal ordentlich mit Wasser besprüht werden. Insgesamt backen die Baguettes 25 Minuten bei 230 °C. In den letzten 5 Minuten die Backofenklappe einen Spalt weit öffnen, so wird eine super Kruste erreicht.

Das Original-Rezept entspringt dem Buch 'Brot Backen in Perfektion' von Lutz Geißler.