

Baguette selbst backen

Baguettes sind die französische Weizenbrotspezialität. Aber auch in Deutschland sind Baguettes sehr beliebt. Gerade zum Grillen, oder als Beilage zu einem Salat eignen sich die Stangenbrote perfekt.

Für alle die sich schon mal als Baguette-Bäcker probieren wollten:
Wir zeigen euch wie ihr selbst Baguettes nachbackt.

6 Baguettes – Rezept für zu Hause

Vorteig

- Weizenmehl (Type 550): 350g
- Wasser: 350g
- Hefe: 2g

Vorteig: 702g

Die Zutaten in einem Gefäß gut verrühren, bis sich eine Teigmasse gebildet hat. Dann den Vorteig für **24 Stunden kühl stellen** (Kühlschrank bei 7 Grad).

Hauptteig

- Vorteig: 702g
- Weizenmehl Type 550: 650g
- Wasser: 350g
- Hefe (auch Trockenhefe ist geeignet): 10g
- Salz: 20g

Teiggewicht: 1682g

Kneten per Hand

Zunächst verrühren wir die Zutaten in der Schüssel bis sich ein grober Teig gebildet hat. Dann kannst du den Teig auf dem Tisch intensiv durchkneten. Der Teig sollte circa **6 min intensiv geknetet** werden. Je nach Kraftaufwand kannst du die Knetzeit um 2 min erhöhen oder verringern.

Alternativ: Kneten mit dem Thermomix

Zunächst **6 min langsam**, dann **4 min schnell** (120 UpM).

Vorteil Baguette:

Die Kleberbildung ist beim Baguette weniger relevant. Im Gegensatz stehen hierzu alle anderen Backwaren (Brot, Brötchen, etc.), bei denen kräftiger geknetet werden muss um eine gleichmäßige Porung zu erreichen. Beim Baguette ist schließlich eine ungleiche Porung erwünscht.

Nach dem Kneten den Teig abdecken und für **90 Minuten** stehen lassen.

Baguettes rollen

Teile den Teig in **6 Stücke á 280g** auf.

Variation: Baguettebrötchen

Für 16 Baguettebrötchen, **16 Teigstücke á 105g** abwiegen. Die folgenden Arbeitsschritte bleiben die gleichen.

Als erstes formen wir aus den Teigstücken runde Kugeln. Dabei sollte eine glatte Oberfläche mit leichter Spannung entstehen.

Die kugelförmigen Teigstücke lassen wir für weitere **10 Minuten ruhen**. Dazu mit einem Leintuch (Küchentuch) abdecken.

Nun rollen wir die Teigstücke lang. Für Baguettes rollst du das Teigstück sanft bis zu einer Länge von ca. **40 cm** für Baguettebrötchen je nach Wunsch ca. 10 cm lang.

Beim Rollen **sanft vorgehen**, damit die entstanden Hohlräume bestehen bleiben und das Baguette seine grobe Porung behält.

Variation: Rustikales Baguette

Für den rustiken Look kannst du die Baguette-Rohlinge in Weizenmehl oder Roggenmehl wälzen.

Alternativ auch in Grieß, Leinsaamen oder Kürbiskernen. Damit das Baguette das Topping gut aufnimmt das Teigstück leicht befeuchten.

Nun setzen wir die Teigstücke auf ein **gefettetes** oder mit **Backpapier** bestücktes Backblech.

Gare

Das fertige Blech wird mit einem Tuch (Küchentuch, Leintuch) abgedeckt und sollte für ca. **70 min garen**. Falls möglich an einem warmen und feuchten Ort.

Vor dem Backen einschneiden

Für eine gleichmäßige Optik werden die Baguettes direkt vor dem Backen, eingeschnitten.

Nehme dazu ein **spitzes Messer** und schneide im 45 Winkel lang ein. So bekommt dein Baguette den typischen Look.

Baguette backen

1. Den Backofen auf **250°C** vorheizen (**Ober- Unterhitze**). Dazu ein leeres Blech auf der untersten Schiene mit aufheizen.
2. Die Baguettes zügig in den Ofen schieben. Anschließend **100 ml warmes Wasser** auf das unterste Blech kippen und die Ofenklappe schließen (*Achtung vor dem Wasserdampf – Gesicht und Hände schützen!*).
3. Die Ofentür schnell schließen.
4. **Nach 2 min** muss die Ofenklappe **für 30 Sekunden geöffnet** werden, damit der letzte Wasserdampf entweichen kann (*Achtung: Heiß!*).
5. Die Backtemperatur **nach 5 min** auf **180°C** reduzieren.
6. Nach **21 min** die Kerntemperatur der Baguettes messen. Sind **92°C** erreicht, sind die Brötchen fertig gebacken. Ansonsten die Backzeit um 1 – 2 min verlängern verlängern.

Kleiner Tipp aus Frankreich: Das Baguette per Hand in Stücke abbrechen, statt mit dem Messer zu schneiden

Typische Fehler beim Baguette backen und ihre Lösung

<u>Gebäckfehler</u>	<u>Ursache & Lösung</u>
Die Baguettes sind nicht an den Schnittstellen aufgeplatzt.	Ggf. war der Schnitt nicht tief genug. Schneide das nächste mal etwas tiefer ein. Alternativ kann auch die Gare zu kurze gewesen sein. Verlängere beim nächsten Mal die Garzeit um weitere Minuten.
Die Kruste ist zu dünn und zu hell.	Erhöhe beim nächsten mal die Backtemperatur. Eventuell auch die Backzeit um weitere 2 min.
Die Kruste ist zu dick und zu dunkel.	Verringere beim nächsten Mal die Backtemperatur oder nimm die Baguette früher aus dem Ofen.
Die Baguettes sind zu trocken.	Erhöhe ggf. die Wassermenge im Teig. Achte stets darauf, dass beim Formen und Kneten nicht zu viel Mehl in den Teig eingearbeitet wird.

Wohl bekomm's!

Sie wollen weitere Tipps & Tricks von unseren Bäckern erfahren?

Besuchen Sie uns auf www.vestakorn.de