

Baguette Profi-Rezept



Achtung: die hier beschriebene Variante braucht viel Zeit... Natürlich kann man die Baguettes so herstellen wie auf der Verpackung beschrieben, das geht wesentlich schneller als das Rezept hier. Aber, es lohnt sich...

1. Teig herstellen und kneten (s. Verpackung). **20 Min. ruhen lassen.**
2. Teig in gleichmässige Stücke teilen à ca. 200g. Bei jedem Teigstück wie folgt vorgehen:

Auf einer gut bemehlten Fläche eine viereckige Form ziehen. Nun jeweils eine Ecke nach der anderen zur Mitte hin falten. Die Ecken werden so umgeklappt, wie wenn man einen Briefumschlag faltet. Leicht andrücken, dann weitere **20 Min. ruhen lassen.** Den Teig immer nur vorsichtig in Form ziehen, nie kneten oder ausrollen. **Diesen kompletten Schritt 3x wiederholen.**

3. Teigstücke in Baguette-Länge ziehen und "schneckenhausförmig" an der Längsseite einrollen und leicht eindrücken. Erneut ruhen lassen, bis die Rollen schön aufgegangen sind.
4. Baguettes mit Wasser bestreichen und mehrmals einritzen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 240°C Umluft ca 15 Min. backen. Beim Beladen des Ofens etwas Wasser hineingiessen, um Wasserdampf zu erzeugen (bzw. Dampffunktion benutzen).

Falls Sie eine Baguettematte oder ein Baguetteblech (empfehlenswert) benutzen, legen Sie dies auf einen Rost und nicht auf ein Blech.

