

Baguette "vive la France"



Zutaten

260 g	Mehl (Typ 550)
160 g	lauwarmes Wasser
5 g	Salz
10 g	Hefe



Anzahl



Aufwand

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel sieben.
Hefe im Wasser auflösen.
Salz unter das Mehl rühren.
Das Wasser/Hefegemisch zu dem Mehl gießen.
Mit einem Holzspatel gut vermengen.
Von Hand auf einer Arbeitsplatte leicht durch kneten.
(Nicht zu lange)
Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
Nach der Ruhezeit wird der Teig gefaltet.
Nach diesen 2 Stunden halbiere ich den Teig und drücke ihn sanft zu einem Rechteck und falte den oberen Rand zu mir hin zusammen.
Rolle den Teig zu einer länglichen Wurst. Gleich wie bei der Zubereitung eines Zopf s.
Schneide nun das rohe Baguette längs ein mit einem sehr scharfen Messer.
Bestäube das Baguette mit Mehl.
Lege es nun in die Wiege (Improvisiertes Backblech) um es nochmals für 20 Minuten gehen zu lassen.
Der Ofen wird auf 220 Grad vorgeheizt.
Auf den Ofenboden stelle ich eine Gratinform gefüllt mit Wasser, damit das Baguette genügend Dampf bekommt.
- Nach der letzten Ruhepause schiebe ich das Gitter mit den Baguettes in den Ofen und lasse es für ca. 20 Minuten Goldbraun und knusprig werden.
- Einmal nach ca. 15 Minuten öffne ich kurz die Ofentür um etwas Dampf entweichen zu lassen und backe das Baguette weiter.

Tipps und Tricks

Brot im Allgemeinen:

Wenn das Brot nicht hochgegangen ist - Zuviel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit, oder: Flüssigkeit war beim Ankneten zu heiß, oder: Hefe zu heiß angerührt, oder: Sauerteig war nicht mehr gut.

Wenn das Brot zu kompakt geworden ist - Zuviel Fett, Zucker oder Eier, oder: zuwenig durchgeknetet, oder: beim Aufgehen im Zug gestanden, oder: Teigflüssigkeit war zu kalt.

Wenn das Brot einen Klitschstreifen hat - Nicht genug geknetet, oder: Ofen zu heiß, so daß die Außenschicht schon gebacken war, der Teig innen aber noch klitschig blieb.

Wenn das Brot zu sehr bröckelt - Zuviel Hefe, oder: zu lange mit der Maschine geknetet, oder: Sauerteig war nicht mehr in Ordnung, oder: kein oder zuwenig Sauerteig bei größerer Roggenmehlmenge.

Wenn das Brot eingefallen aussieht - Zu lange gestanden, oder: beim Aufgehen zu warm gestanden.

Mise en place

Mehl (Typ 550)
lauwarmes
Wasser
Salz
Hefe

Getränkempfehlung

Leichte frische, fruchtige Weiß- und Roséweine.
Z.b. ein Regent, QbA, feinherber Duft von dunklen Waldbeeren samtiger Geschmack.

Preis 4,30 €

Notizen


