Französisches Baguette

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

1 kg Halbweissmehl

680 ml Wasser

14 g Trockenhefe

24 g feines Salz

Mehl, Wasser und Hefe in eine Rührschüssel geben und auf Stufe 1 für 10 Minuten mischen. Salz zugeben und für 5 Minuten auf Stufe 2 kneten.

Teig in eine grosse, hohe Schüssel geben und bei Raumtemperatur 3 Stunden aufgehen lassen.

Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Kuchenbleche in den vorgeheizten Garraum geben. Backen. Nach 1½ Minuten den Dampf ausschalten.

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 20 Min.

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021