Baguette

Rezept von V-ZUG AG



klassisches französisches Weißbrot

Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	2 Tage2 Std.
Garzeit	15 Min.
Stück	3
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Teig

500 g Weizenmehl Type 720

1 TL Salz

½ TL Zucker

3 g Frischer Germ

350 ml Wasser

Formen

Mehl zum Bestäuben

Teig

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen. In einer Schüssel bei Zimmertemperatur zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen.

Teig währenddessen alle 20 Minuten von allen Seiten zur Mitte falten.

Teig für 48 Stunden, zugedeckt und luftdicht verpackt, im Kühlschrank aufgehen lassen.

Formen

Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und dritteln. Jede Portion zu einer Rolle formen und 15 Minuten ruhen lassen.

Rollen zu Baguettes formen. Baguettes auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Mit etwas Mehl bestäuben.

30 Minuten bei Raumtemperatur offen aufgehen lassen.

Baguettes mit einem scharfen Messer ca. 3x schräg einschneiden.

Backen

Garraum mit Heißluft auf 230 °C vorheizen.

Baguettes auf der mittleren Auflage 15 Minuten backen.

Baguettes auf einem Gitter abkühlen lassen.

Garschritte

Garraum auf 230 °C mit Heissluft (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Profi-Backen bemehlt 230 °C während 15 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022