Französisches Baguette

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

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

Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 Portionen teilen. Jede Portion ohne zu kneten leicht flach drücken, auseinanderziehen und den Teig auf allen Seiten mit Zug zur Mitte falten, damit die Teigoberfläche gespannt wird. Teigenden gut zusammendrücken. Jede Portion zu einem Strang rollen, Baguettes formen, auf 2 Kuchenbleche geben und mit wenig Mehl bestäuben. Für 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Auf Wunsch kann das Baguette vor dem Backen eingeschnitten werden.

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

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 20 Min.

Zubehör

2 Kuchenbleche

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019