AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

BAGUETTE



Rezept: Eric Kayser. Das Buch vom Brot. Larousse 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In Paris wird seit 1994 jährlich der beste Baguette-Bäcker erkoren. Das beste Stangenbrot darf dann in den Élysée-Palast geliefert werden. (+280 Min. Gär- und Ruhezeiten)

ZUTATEN (9 PERSONEN)

500 g	Weisses Weizenmehl, Typ 550	25 g	Trockener Sauerteig
		3 g	Frische Hefe, zerkrümelt
325 g	Wasser, 20° C	10 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Mehl in Schüssel geben, 2/3 Wasser zugeben und Mehl einarbeiten. 1 Std. mit feuchtem Tuch abgedecken. Restliches Wasser, Sauerteig, Hefe und Salz einarbeiten und Teig zu einer weichen Konsistenz kneten.
2. Eine Kugel formen und zugedeckt 90 Min. gehen lassen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig in 3 Stücke teilen und jedes Stück einmal falten. In eine längliche Form ziehen, mit feuchtem Tuch bedecken, 30 Min. ruhen lassen.
3. Teigstücke flach drücken. Ein Drittel der langen Seite auf beiden Seiten zur Mitte hin falten und Ränder mit den Fingerspitzen festdrücken. Den Teig der Länge nach in der Mitte falten und mit den Handballen festdrücken. Ränder anpressen. Jedes Baguette auf eine Länge von 55 cm ausrollen. Enden spitz zulaufen lassen.
4. Baguettes mit der Naht nach unten auf ein bemehltes Leinentuch heben. Tuch in Falten legen, damit die Laibe voneinander getrennt sind. Mit einem feuchten Tuch bedecken und 100 Min. gehen lassen.
5. Backblech auf die unterste Schiene des Backofens schieben und diesen auf 230° C vorheizen. Baguettes vorsichtig mit der Naht nach unten auf ein weiteres, mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Mehl bestäuben und Baguettes 4x diagonal einschneiden. Unmittelbar vor dem Backen 50 g Wasser auf das Blech giessen. Das Blech mit den Baguettes auf die darüberliegende Schiene schieben und 20 Min. backen. Auf einem