

Baguette 1 (Französisches Weißbrot)

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

525	Gramm	Weizenmehl Type 550
2	gestr. EL	Kartoffelbreipulver
42	Gramm	Hefe (1 Würfel)
1		Gestichener Esslöffel Zucker
16	Gramm	Salz
250	ml	Milch
125	ml	Wasser

Anleitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten, und zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen. Zwei gleich große Teigstücke abwiegen und nochmals kurz durchkneten. Längliche Baguettes formen und je ein Baguette auf ein Blech mit Backpapier legen. Nochmals 20 Minuten bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Aufgegangene Baguettes mit einer frischen Wäschespritze einsprühen, und mit einem scharfen Messer quer einschneiden. Eine große Fettpfanne mit kochendem Wasser auf den Ofenboden stellen, und das Baguette etwa 25 Minuten backen. Dabei die ersten 10 Minuten den Ofen geschlossen halten, damit der Wasserdampf nicht entweichen kann. Nach dem Backen, Baguette aus dem Ofen nehmen, und auf ein Gitter legen. Nochmals mit Wasser besprühen, damit die Oberfläche schön glänzend wird.