

Baguette 2 Französisches Weißbrot (Pariser Brot)

Kategorien: Brot, Land, Frankreich

Zutaten für: 2 Brote.

1	kg	Weizenmehl
1	Teel.	Honig
2-3	Teel.	Salz
1	Teel.	Zucker
20	Gramm	Butter
1	Würfel	Hefe

Anleitung:

400 g Weizenmehl, 1 Teel Salz, 1 Teel Honig (ich nehme Akazienhonig, weil der nicht so einen starken Eigengeschmack hat), 400 ml lauwarmes Wasser zusammenrühren und über Nacht zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen. Am nächsten Tag Hefewürfel und 1 Teel. Zucker in 150 ml lauwarmen Wasser auflösen. 600 g Weizenmehl zu dem "Vorteig" geben, Hefemischung zufügen, Butter in Flöckchen auf den Teig geben und 1 - 2 Teel. Salz (Mir reichen 1 1/2 Teel., aber das ist Geschmacksache). Alles zu einem festen Teig verkneten und zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig nochmals kräftig durchkneten und zu zwei ca. 40 cm langen Rollen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Achtung: Brote nicht zu dicht nebeneinanderlegen, da sie noch reichlich aufgehen, spätestens im Backofen.

Backofen auf 220 ° C vorheizen. Vor dem Backen beide Brote mehrmals schräg einschneiden. Backofen auf 200 °C runterdrehen und ca.20-30 Minuten goldbraun backen. Die Brote sind fertig, wenn sie beim draufklopfen hohl klingen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, einfach mit Alufolie abdecken. Das Brot lässt sich gut einfrieren und schmeckt auch nach 2, 3 Tagen noch gut (länger hat es bei mir noch nie gelegen).