

Baguette

Kategorien: Brot, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Stück

300	Gramm	Mehl Type 405
1		Hefe
75	ml	Wasser - lauwarm
1	Teel.	Salz
20	Min	Zubereitung
80	Min	Ruhezeit
60	Min	Backzeit ?

Anleitung:

Mehl, Salz, Hefe in eine Schüssel geben, lauwarmes Wasser dazugeben und das ganze zu einem festen Teig vermengen. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen und durchkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Teig in die Schüssel und zugedeckt ca. 60Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig nochmals leicht durchkneten und zu einer ca. 35cm langen Stange formen. Auf ein bemehltes Backblech legen, zugedeckt weitere 20Min. gehen lassen. Backofen auf ca. 200°C vorheizen und eine feuerfeste Schüssel mit kaltem Wasser hineinstellen. Das Baguette mit kaltem Wasser bestreichen und an der Oberfläche diagonal einschneiden. In den Backofen schieben, ca. 60Min. backen und das Brot dabei alle 15 Min. mit kaltem Wasser bestreichen.

Die Backzeit scheint mir zu lange, bitte mit 30 Min. ausprobieren !

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Fett 1%, 283 kcal / 100g, 1.074 kcal / Stück, 380 g / Stück