

# Baguettes

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1		Hefewürfel
100	Gramm	Wasser
500	Gramm	Weizenmehl - Typ 405
12	Gramm	Salz
250	Gramm	Mineralwasser

## Anleitung:

Hefe in 100 g Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineinschütten. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Salz dazugeben. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei portionenweiser Zugabe von 250 g Mineralwasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen von Hand zuerst in der Schüssel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen. Von neuem durchkneten. Falls der Teig an der Arbeitsfläche klebt, diese leicht mit Weismehl bestäuben. Teig zu einer Kugel formen. Diese in zwei möglichst gleich große Teile zerschneiden. Jeden Teil nochmals durchkneten, zu einem länglichen Laib formen. Beide Laibe auf ein mit Öl bepinseltes Backblech oder mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech geben.

Konventionellen Backofen auf 220 Grad, Umluft-Backofen auf 200 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 4-5 einschalten.

Diese Brote mit einem feuchten Tuch bedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit kaltem Wasser bepinseln. Der Länge nach in der Mitte 1 cm tief einschneiden. 30-35 Minuten backen. Nach 20 Minuten Backzeit und nach dem Herausnehmen nochmals mit kaltem Wasser bepinseln. Die Baguettes sollten nur ganz leicht goldbraun sein. Auf dem Gitter auskühlen lassen. Zum Tiefkühlen (3 Wochen) geeignet.