BAGUETTE

4.9 bei 605 Bewertungen

1 h 20 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Heute hab ich mal wieder ein ganz klassisches, alltägliches Rezept für euch – denn wie oft braucht man auf die Schnelle mal einen „Strutzen“ Weißbrot? Egal ob zum Frühstück, zum Mittagessen oder auch zum Jausnen – Baguette geht wirklich zu jeder Tageszeit.

Zutaten

FÜR 3 BAGUETTES

TEIG

300 g	lauwarme Milch
300 g	lauwarmes Wasser
1 kg	Weizenmehl 700
20 g	Salz
20 g	frische Germ
20 g	zimmerwarme Butter

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst Milch und Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig in drei Teile teilen, diese zu Baguettes formen und auf einem Baguetteblech (https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-baguetteblech/) oder auf einem Backblech nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach die Brote je nach Wunsch schräg einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl stauben.

3. Im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 20 min backen.