

La Baguette



Dies ist ein Rezept für Baguettes mit sehr wenig Hefe und langer Ruhezeit für den Teig. Mindestens 48 Stunden!

Das Ergebnis ist so, wie man das von einem Bäcker aus Frankreich kennt. (Und nicht die ähnlich aussehende Backware die man in Deutschland als „Baguettestange“ [sic!] kennt und bei der man am nächsten Tag Gefahr läuft gegen das bestehende Waffengesetz zu verstossen.)

Zutaten für 2 Baguette (oder 3 dünnere)

360 g Weizenmehl Label Rouge T65 oder Type 550
250 g Wasser (abwiegen)
2 g Hefe
7 g Salz
2 g Zucker

Benötigt wird ein Ofen der mindestens 250° C leisten kann und eine Blumenspritze.

Nützlich ist ein Backstein. Eine einfache ca. 2-4 cm dicke Marmor- oder Granitplatte, die einem jeder Steinmetz für kleines Geld zuschneidet. Diese wird auf den Ofenboden gelegt, die Luxusvariante hat die Grösse um sie auf die Auszüge zu legen.

Sehr hilfreich ist eine Kippdiele, ein flaches Stück Holz (ca. 60 cm lang und 10 cm breit) dessen lange Vorderkante spitz zugeschliffen ist. Mit der lassen sich die Teiglinge einfacher von der Arbeitsplatte auf das Backblech bzw Backstein legen.

La Baguette

Vorbereitung:

Alle Zutaten mit Knethaken des Handmixers für mindesten 10 Minuten verkneten. Danach noch per Hand ein paar Minuten kneten. Den Teig in einen nicht zu kleine Schüssel legen. Einen Müllbeutel o.ä. über den Teig legen damit die Teigoberfläche nicht eintrocknet.



So sieht der Teig nach 10 Min kneten aus.

Jetzt den Teig ca 1 Std. bei Raumtemperatur (ca. 24° C) in der Rührschüssel abgedeckt stehen lassen.



So sieht der Teig nach einer Stunde Ruhezeit aus

Dann für ca 48 Stunden im Kühlschrank bei 4-6 Grad gehen lassen.

La Baguette



So sieht der Teig nach 24 Stunden Ruhezeit aus.



So sieht der Teig nach 48 Stunden Ruhezeit aus

Zubereitung:

Den Backofen auf 250° C vorheizen.

Den Teig vorsichtig mit flexibler Teigkarte aus Schüssel auf eine wenig bemehlte Arbeitsplatte befördern und etwas zum Viereck drücken, um ihn mit Teigkarte in 2 Rechtecke teilen zu können.

Dabei den Teig wie ein rohes Ei behandeln, Gärblasen nicht zerstören, diese sind wichtig für die typischen, großen Poren beim Baguette.

Den Teig leicht vorformen zum Zylinder.

La Baguette

Nun kommt das „**Wirken**“ d.h. es wird Teigspannung an der Oberfläche erzeugt für besseres Volumen und Teigstruktur und Knusprigkeit.

Dabei etwas Teig von links oben hinten bis zur Mitte einschlagen. Jetzt diesen Vorgang auf der ganzen Länge des Teigstück bis ganz nach rechts wiederholen.

Den Teig um 180° wenden, so dass Vorderseite hinten ist und die gerade bearbeitete Seite vor einem liegt und jetzt bei der andere Seite des Teiglings genauso verfahren.

Eventuell kann dieser ganze Vorgang ein zweites Mal wiederholt werden.

Die Naht etwas mit den Fingern zusammendrücken.



Teig vorgeformt zu Zylinder nach dem „Wirken“.

Mit dem zweiten Teigling genauso verfahren.

Die 2 Teigzylinder auf einem Bäckerleinen - ein Leinenhandtuch tut es auch - legen.

Das Tuch mit Wellen zwischen den Teiglingen, damit der Teig beim Gehen nicht breit läuft. Mit dem übrigen Leinen abdecken, der Teig darf nicht antrocknen.

Anschliessend 15 Minuten Teigruhe.

La Baguette

Nach dieser Teigruhe den den Vorgang des „Wirkens bei beiden Teiglingen wiederholen.

Jetzt die beiden Teigzylinder vorsichtig zu Baguettes formen. Dazu die Teiglinge auf die Länge des Backstein/Backblech vorsichtig ein bis zweimal mit den Händen ausrollen und die Enden etwas spitz formen/ausrollen.



So sieht das Baguette auf entsprechende Länge ausgerollt aus

Die Baguette wieder vorsichtig in das Bäckerleinen legen. Wieder mit Wellen dazwischen.

Mit einem sehr scharfem Messer 3 -4 Mal in spitzem Winkel einschneiden und wieder gut abdecken.

Anschliessend 30 Minuten gehen lassen.



Die backfertigen Baguettes nach den letzten 30 Minuten Teigruhe

La Baguette

Jetzt die Baguettes vorsichtig auf Stein befördern - Achtung, sie sind darauf nicht mehr zu bewegen -, den Ofen schließen und die Temperatur auf 230°C reduzieren.

Nach einer Minute „**schwaden**“.

Dazu den Ofen einen kleinen Spalt öffnen und mit einer Blumenspritze mehrfach Feuchtigkeit in den Ofen, am besten unter den Backstein, sprühen.

Ofen sofort schließen, damit wenig Dampf entweicht.

Wenn keine Blumenspritze vorhanden ist kann auch man auch eine Metallschüssel mit Wasser auf dem Ofenboden stellen.

Das Schwaden nach ca. 2 Minuten wiederholen.

Baguettes weitere ca. 15-17 Minuten fertig backen.

Durch etwas zusammendrücken testen ob sie knusprig genug sind.

Bon appétit.