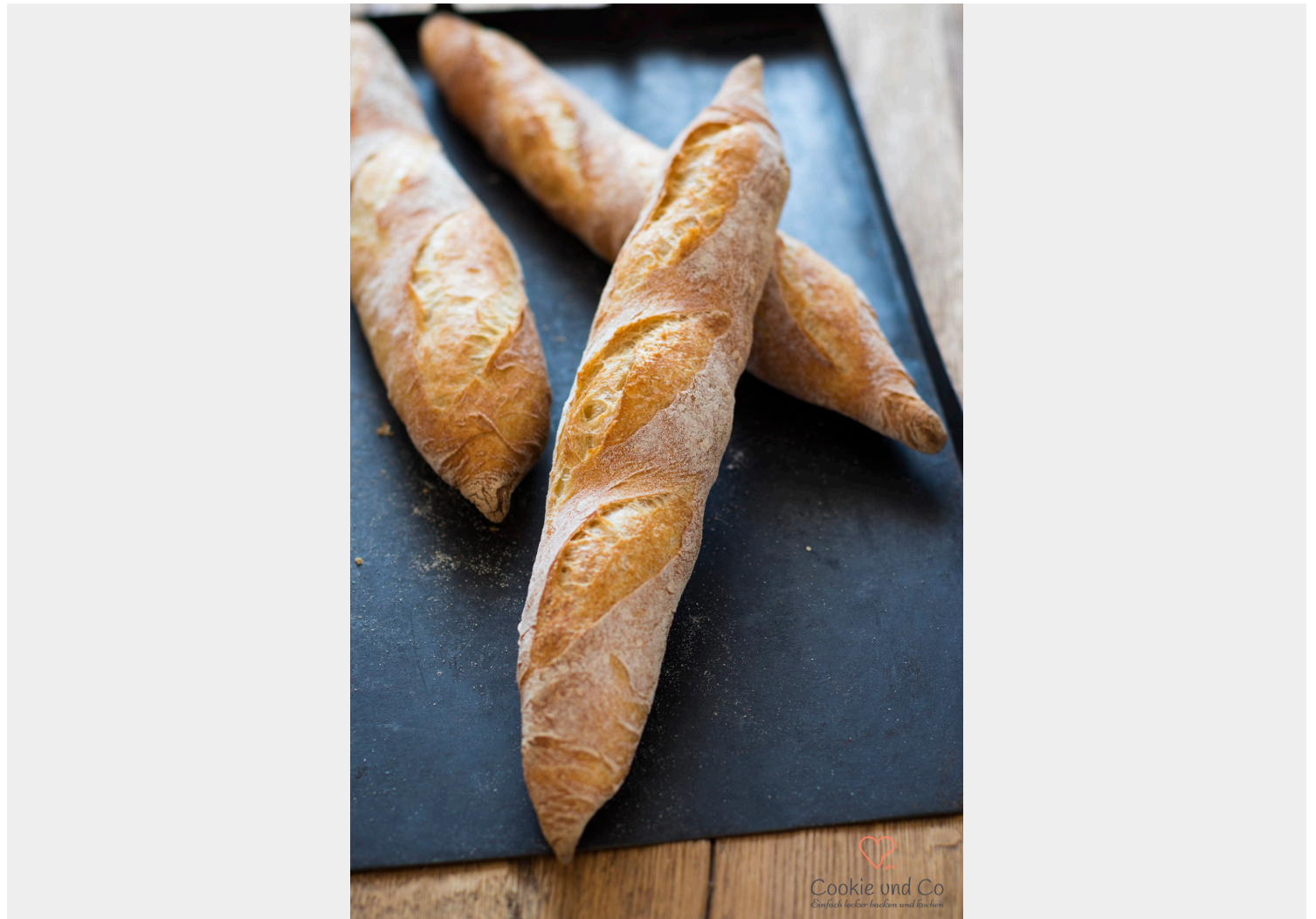


# BAGUETTE

Posted on 22. Januar 2019



Heute gibt es Baguette. Einfach und ohne Schnickschnack. Aus nur 4 Zutaten. Geht nicht? Geht doch...und wie! Das geht sogar richtig gut und schmeckt dazu noch richtig klasse. Ihr wisst ja, ich liebe es unkompliziert. Aber das Ergebnis muss am Ende stimmen. In dieser Beziehung ist das Baguette ein Volltreffer! Neben den wenigen Zutaten spielt hier der Zeitfaktor eine sehr wichtige Rolle. Denn damit gewinnt der Teig ein tolles Aroma und die Baguettes werden später wunderbar knusprig und locker. Trotzdem macht dieses Rezept wenig Arbeit, denn das meiste macht der Teig

ja ganz alleine...



Derweil ihr euren Teig im Kühlschrank parkt, braucht ihr nichts weiter zu tun, als ihn zu vergessen. So ähnlich wie bei meinen [Panini semplici \(Ciabattini\)](#) und [Grill- und Snackbrötchen](#) auch. Diese Methode finde ich einfach total alltagstauglich und simpel. Denn so kann jeder ein prächtiges Baguette auf den Tisch zaubern. Auch ohne [Sauerteig](#) oder [Lievito Madre](#) in Top-Form. Es müssen keine Vorstufen angesetzt werden und der Teig wird trotzdem lecker und aromatisch.

Für Baguettes kann ich euch wirklich ein gutes französisches T65 Mehl ans Herz legen! Eins meiner

absoluten Lieblingsmehle. Damit entwickelt sich ein besonders tolles Aroma und eine goldbraune rösche Kruste. Sehr wichtig ist, dass es keine Zusatzstoffe enthält! Denn oftmals wird einem T65 so manches beigemischt, unter anderem Enzyme. Damit könnt ihr dann leider keine lange Teigführung machen. Wer kein T65 hat oder besorgen möchte, weicht auf ein gutes Weizenmehl vom Typ 550 oder 812 aus. Dabei solltet ihr dann aber unbedingt erstmal mit der Wasserzugabe etwas vorsichtiger sein. Viel Spaß beim Nachbacken...



## Zutaten

- 500 g franz. Weizenmehl T 65 (alternativ Weizenmehl Type 550 oder 812)
- 320-340 g Wasser (ich: 340 g)
- 3 g frische Hefe
- 12 g Salz

## Baguette zubereiten

1. Wasser (zunächst 320 g) und Mehl kurz verkneten. Für 60 Minuten zur [Autolyse](#) ruhen lassen.
2. Danach die Hefe zugeben und 10 Minuten langsam kneten.
3. Für 2-3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit auskneten, dabei Salz und bei Bedarf noch das restliche Wasser mit einkneten.
4. In eine leicht geölte Teigwanne oder Schüssel geben. Für 60 Minuten bei 22-24°C gehen lassen, dabei insgesamt dreimal nach 20/ 40/ 60 Minuten dehnen und falten ([stretch & fold](#)).
5. Anschließend für 40-48 Stunden bei 5°C im Kühlschrank reifen lassen.

## Am Backtag

1. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und für 60 Minuten bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen.
2. Ofen rechtzeitig auf 250-260°C Ober-Unter-Hitze aufheizen, zusammen mit einem Backstahl/ Blech/ Pizzastein.
3. Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen. 4 Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen (siehe unten).
4. 30 Minuten im Bäckerleinen oder abgedeckt auf der Arbeitsfläche ruhen lassen.
5. Nun aus den Zylindern Baguettes formen (siehe unten) und 30-40 Minuten bei ca. 20-22°C in Bäckerleinen ruhen lassen (Schluss nach oben).
6. Mit Hilfe einer Kippdiele o.ä. auf die Backmatte/ Backpapier transportieren (Schluss nach unten). Etwa 1/3 tief einschneiden. (Geht am besten mit einer gebogenen Rasierklinge/ Baguettemesser und schnellem beherzten Einschneiden.)
7. Bei 250-260°C für 20- 25 Minuten backen. Sofort zu Beginn schwaden (Wasserdampf). Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen und die Feuchtigkeit ablassen. Bei Bedarf für die letzten 5 Minuten auf Heißluft umstellen.
8. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## ZUBEREITUNG IM THERMOMIX®:

1. Wasser (zuerst 320 g) und Mehl in den Mixtopf geben, 1 Min./ Teigknetstufe. Danach Für 60 Minuten (möglichst im Kühlschrank!) zur [Autolyse](#) ruhen lassen.
2. Danach die Hefe zugeben hinzufügen. Für 5 Minuten/ Teigknetstufe kneten. (Eventuell zu Beginn mit dem Spatel durch die Deckelöffnung unterstützen.)

3. Salz und bei Bedarf noch das restliche Wasser hinzugeben, 1-2 Minuten/ Teigknetstufe.
4. In eine leicht geölte Teigwanne oder Schüssel geben. Für 60 Minuten bei 22-24°C gehen lassen, dabei insgesamt dreimal nach 20/ 40/ 60 Minuten dehnen und falten (stretch & fold).
5. Anschließend für 40-48 Stunden bei 5°C im Kühlschrank reifen lassen.

## Am Backtag

1. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und für 60 Minuten bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen.
2. Ofen rechtzeitig auf 250-260°C Ober-Unter-Hitze aufheizen, zusammen mit einem Backstahl/ Blech/ Pizzastein.
3. Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen. 4 Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen (siehe oben).
4. 30 Minuten im Bäckerleinen oder abgedeckt auf der Arbeitsfläche ruhen lassen.
5. Nun aus den Zylindern Baguettes formen (siehe oben) und 30-40 Minuten bei ca. 20-22°C in Bäckerleinen ruhen lassen (Schluss nach oben).
6. Mit Hilfe einer Kippdiele o.ä. auf die Backmatte transportieren (Schluss nach unten). Etwa 1/3 tief einschneiden. (Geht am besten mit einer gebogenen Rasierklinge/ Baguettemesser und schnellem beherzten Einschneiden.)
7. Bei 250-260°C für 20- 25 Minuten backen. Sofort zu Beginn schwaden (Wasserdampf). Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen und die Feuchtigkeit ablassen. Bei Bedarf für die letzten 5 Minuten auf Heißluft umstellen.
8. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

