

Moin,

wir hoffen, dass ihr gut in das neue Jahr gerutscht seid. Beginnen wollen wir das Koch- und Backjahr mit etwas Einfachem: einem Baguette.

La baguette



Ihr braucht:

- 500 g Mehl Typ 550 oder T65
- 12 gr Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 320 ml Wasser
- Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Salz in einer Rührschüssel mischen. Die in warmen Wasser aufgelöste Hefe dazugeben. Den Teig 2 bis 3 Minuten kneten. Er sollte am Ende geschmeidig sein.



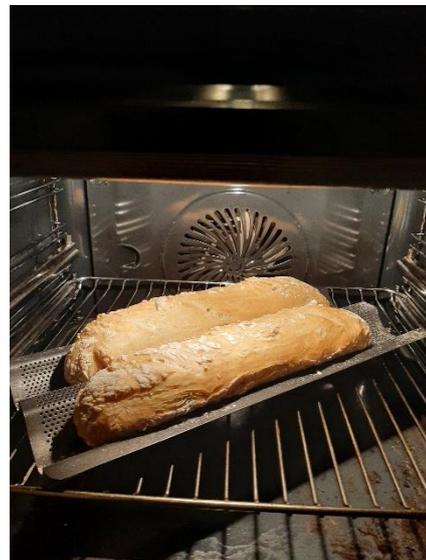
2. Den Teig in einer zugedeckten Schüssel 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig vorsichtig zu einem Quadrat ziehen. Den Teigfladen nun falten. Das umgedrehte Teigpaket weitere 20 Minuten gehen lassen. Diesen Vorgang 3-mal wiederholen.



3. Den Teig in zwei Portionen teilen. Die Teiglinge in Form bringen und in der Form nochmals 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit 500 ml Wasser befüllen und in die unterste Schiene einschieben. Das zweite Backblech mit Backpapier auslegen.



5. Die Baguettes längs anschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30 Minuten backen.



Bon appétit!



