

Baguette Grundrezept

Zeit gesamt
3h 30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 3 Portionen

Wasser	580 g
Trockenhefe	1 Päckchen
Weizenmehl, Type 405	530 g
Salz	1 TL
Öl zum Einfetten	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie, SILVERCREST

Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter 330 g Wasser und Hefe geben und 2 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. 500 g Mehl und Salz zugeben und 2 Min./Teigknetstufe kneten. Teig in eine eingeölte Schüssel geben, abdecken und ca. 90 Min. aufgehen lassen.
2. Anschließend Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 gleiche Teile schneiden. Teigstücke kräftig durchkneten und zu einem Laib formen. Laibe mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Küchentuch abdecken und ca. 20 Min. gehen lassen.
3. Jedes Teigstück vorsichtig zu einem Rechteck flach drücken und aufrollen. Die Rolle unter leichtem Druck zur typischen Baguetteform verlängern.
4. Baguettes mit der Naht nach unten auf ein Backblech mit Backpapier legen. Das Backpapier zwischen den Brotstücken zusammenschieben, sodass sich Papierfalten bilden. Dadurch behalten die Brote ihre Form und kleben beim Gehen nicht aneinander. Brote abdecken und weitere ca. 45 Min. gehen lassen.
5. Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auf die unterste Schiene des Backofens ein Backblech geben. Die Brote mittig schräg einritzen. Baguettes auf der mittleren Schiene in den Ofen geben. Eine Tasse heißes Wasser in das untere Backblech geben und Baguettes ca. 20–25 Min. backen. Anschließend Baguettes abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	665 kcal
Kohlenhydrate	136 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	4 g