Baguette

Kategorien:	Backen, Belegte Brote und Brötchen, Ofengerichte, Single
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg Weizenmehl (Type 550)
4 TL Salz
42 g frische Hefe
etwa 3/4 lauwarmes Wasser

Außerdem:

1/2 Eiweiß
75 ml Wasser
Mehl für das Blech

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz vermischen.
Die Hefe in etwas Wasser auflösen und mit dem restlichen Wasser nach und nach unter das Mehl rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
Den Teig mit den Händen 10 Minuten, oder mit der Küchenmaschine 5 Minuten, kneten.
Zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen und mit Mehl bestauben.
Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken.
Achtung: Teig 5-6 Stunden gehen lassen!
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten.
Sollte er feucht sein, so viel Mehl unterarbeiten, daß er sich gut von der Arbeitsfläche löst.
Den Teig in 6 Stücke von etwa je 300 g teilen und zu 40 cm langen Brotstangen formen.

Auf ein leicht bemehltes Blech legen und erneut zugedeckt gehen lassen, bis sich ihr Volumen deutlich vergrößert hat.
Die Brotlaibe mit einem scharfen Messer mehrmals an der Oberfläche schräg einritzen.
Das Eiweiß mit dem Wasser verquirlen und die Oberfläche damit bestreichen.
Die Baguettes bei 220°C im vorgeheizten Ofen ungefähr 20 Minuten goldbraun backen.
Zur Erhöhung der Luftfeuchtigkeit zu Beginn der Backzeit etwa 1/8 L kochendes Wasser auf den Boden des Ofens gießen, oder die Seitenwände mit etwas Wasser (aus der Blumenspritze) besprühen.
Die Brote sind fertig, wenn man auf der Unterseite klopft, und es sich hohl anhört.