

Knuspriges Baguette

Zutaten:

- 300g Weizenmehl Type 550
- 150g Weizenmehl Type 812
- 10g (1/4 Würfel) frische Hefe
- 1 TL Salz
- 300ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker

Zubereitung:

Das Mehl in eine grosse Schüssel geben. Die Hefe in eine Vertiefung bröseln, mit dem Zucker und etwas Wasser zu einem Vorteig verrühren und ca. 10 Minuten gehen lassen.

Die restlichen Zutaten unterrühren. Den Teig mit einer Küchenmaschine oder den Knethaken des Handrührgerätes verrühren, bis ein glatter, glänzender Teig entstanden ist. evtl. noch Wasser hinzunehmen.

Danach wird die Schüssel gut abgedeckt und sollte an einem kühlen Ort etwa 6 Stunden gehen. Man kann sie aber auch länger stehen lassen- z. B. abends in den Kühlschrank und erst am nächsten Mittag weiter verarbeiten. Die Mischung muss Blasen angesetzt haben - das macht die Baguettes schön luftig!

Auf einer bemehlten Fläche 2 Baguettes formen (Rauten ausrollen und aufwickeln) und auf ein Backblech legen. Nochmal ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen vorheizen. Schräg einschneiden und backen.

Einstellung:

1. Garschritt: Ober-Unterhitze 250° 10 Minuten 2 Dampfstöße
2. Garschritt: Ober-Unterhitze 220° 18 Minuten 1 Dampfstoss

Dazu passt Creme Fraiche Dipp:

Creme Fraiche mit frischem, fein geschnittenem Schnittlauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.