

Knusprige 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. Ev. 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 weiterverarbeiten. Die Mischung muss Schaum angesetzt haben - das macht die Baguettes schön luftig! (Kürzere Gehzeiten sind auch möglich, jedoch werde die Baguettes dann fester).

Den Backofen oder DGC auf 225° Ober-Unterhitze 15 Minuten vorheizen.

Auf einer bemehlten Fläche 2 Baguettes formen und auf ein Backblech legen. Nochmal ca. 15 min. gehen lassen.

Die Brote schräg einschneiden und backen.

Einstellung :

1. Garschritt: Ober-Unterhitze 225° 10 Minuten 2 Dampfstöße manuell auslösen
2. Garschritt: Ober-Unterhitze 210° 18 Minuten 1 Dampfstoß manuell auslösen