



Baguette

Dieses Rezept stammt von Thomas Dippel Webseite: www.privatkoch-hamburg.de

Zutaten für 3 Baguettes

Vorteig:

- 150 g Weizenmehl Typ 550 (Deutschland) - (ich habe glattes Mehl Österreich W700 verwendet)
- 150 g Wasser (Wasser am besten abwiegen, das ist genauer)
- 1 g Hefe

Hauptteig:

- 350 g Weizenmehl Typ 550
- 200 ml Wasser
- 10 g Salz
- 4 g frische Hefe

Zubereitung:

Zuerst vermischen wir die Zutaten für den Vorteig und lassen alles abgedeckt 10-12 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen.

Am nächsten Tag vermischen wir das Mehl für den Hauptteig mit dem Salz. In einer separaten Schüssel lösen wir die Hefe in dem Wasser auf.

Zuerst geben wir das Hefewasser zu dem Vorteig. Anschließend geben wir das Mehl dazu und vermischen alles gut.

Den Teig lassen wir abgedeckt 20 Minuten gehen (Autolyse).

Jetzt ist es Zeit zu kneten. 10 Minuten mit der Hand oder der Maschine auf kleiner Stufe. Nach dem Kneten falten wir den Teig und lassen ihn eine Stunde abgedeckt gehen.

Nach einer Stunde nochmals falten und dann drei gleiche Portionen abstechen.
Zu Baguette formen und nochmals mit einem Tuch abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Vor dem Backen einschneiden. (Geht super mit einem Brotmesser)

Backen beim 250-260 C° Ober- und Unterhitze. Die ersten 10 Minuten mit Dampf. (Beim Aufheizen schon eine feuerfeste Form in das Rohr stellen und dann so ca. 1/16 Liter Wasser hineinschütten nachdem ihr die Baguette in das Rohr geschoben habt.

Dann Dampf ablassen und weitere 10 Minuten backen. Jetzt sind die Baguette eventuell schon fertig, wenn nicht nochmals 4-5 Minuten bei 200 C°.

Viel Spaß beim Backen! Und vor allem beim Genießen 😊

www.gudrunvonmoedling.at

Wie es genau geht zeigt Thomas Dippel in seinem Video: "Thomas kocht", der Kochkanal auf YouTube