Baguette-Grundrezept

Das Baguette-Grundrezept enthält nur wenige Zutaten und lässt sich problemlos nachbacken. Ein schönes Rezept für Liebhaber des französischen Weißbrots.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

420 g	Mehl (glatt)
0.5 EL	Salz
1 Packung	Trockengerm
260 ml	Wasser (lauwarm)

Zubereitung

1. Für das **Baguette-Grundrezept** als erstes ein Blech mit Backpapier auslegen. Trockengerm, Mehl sowie Salz in eine Schüssel geben und vermengen. Portionsweise Wasser hinzuschütten und einen Teig formen, bis dieser sich vom Rand löst. Aus diesem Teig ein längliches Baguette formen und dieses schräg auf das Blech platzieren.

2. Ein Küchentuch darauflegen und das Baguette an einem warmen Ort eine Stunde ruhen lassen. Mit einem Messer schräge Einschnitte vornehmen.

3. Warmes Wasser auf das Brot streichen, bevor es auf der mittleren Schiene in den kalten, nicht vorgeheizten Ofen kommt.

4. Parallel dazu reichlich Wasser aufkochen. Einen Bräter nach unten in den Ofen stellen und zur Hälfte mit dem kochenden Wasser befüllen.

5. Den Ofen auf 200 Grad einstellen und das Baguette rund 40 Minuten goldbraun backen lassen. Baguette nach dem Backen auf einen Gitterrost legen und überkühlen.

6. Klopft man mit dem Finger auf die Unterseite des Baguettes und es erklingt ein hohles Geräusch, ist das Brot fertig.

Tipp

Das Baguette-Grundrezept für weitere Kombinationen nutzen oder als leckere Beilage zu Oliven, Butter und Gemüse reichen.