

Baguette

Zutaten für 3 Stück à ca. 300 g

430	g	Weissmehl	
100	g	Halbweissmehl	
360	g	Wasser	
5	g	Frischhefe	(braucht nicht mehr)
12	g	Salz	
5	g	Backmalz oder Zucker	Alle Zutaten gut verkneten.

Teig 60 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dabei den Teig alle 20 Minuten einmal falten (insgesamt 3x).

Teig zugedeckt bei 4-6°C 24 Stunden gehen lassen.

Drei Teiglinge abstechen und zu einer gleichmässigen Stange aufrollen.

Stangen auf die Baguettebackform legen und mit trockenem Küchentuch zugedeckt eine Stunde aufgehen lassen. Baguettes mit einem scharfen Messer 3x schräg einschneiden.

Etwas Wasser in einem feuerfesten Gefäss in den Ofen stellen. Baguettes in der Mitte des vorgeheizten Ofens zuerst bei 250°C 10 Minuten, dann 15-17 Minuten bei 230°C backen.

