

Zutaten:

6 Tassen Mehl
1 EL grobes Salz
2 TL Hefekaffee
2 Tassen lauwarmes Wasser

Oh la la, la Baguette! Wer kennt es nicht, dieses wohlige Gefühl, wenn einem beim Frankreichurlaub das erste Mal der Geruch von frischem warmem Baguette in die Nase steigt? Wer noch liebt dieses perfekte „Croque“-Geräusch, wenn man das Baguette berührt und die Kruste in den Händen knackt?

Ah oui – c’est bon! Mit diesem Rezept bringen Sie sich ein wenig Savoir Vivre aus den französischen Bäckereien direkt in Ihre Küche. Mit herzlichen Grüßen von Cécile Poisson vom Partnerschaftskomitee unserer Partnerstadt Saint Lô.

Übrigens:

Baguette wird auch von unseren **belgischen Freunden in Saint Ghislain** gerne gegessen!



Zubereitung:

Testen Sie die Hefe: Mischen Sie $\frac{1}{4}$ Tasse Mehl mit $\frac{1}{2}$ Tasse lauwarmem Wasser, um eine ziemlich dicke Mischung zu erhalten, geben Sie dann die Hefe hinzu und warten Sie. Die Hefe beginnt zu schäumen, wenn sie bereit ist.

Geben Sie das restliche Mehl und das Salz in eine Schüssel. Verquirlen Sie den Teig oder verwenden Sie eine Küchenmaschine mit Knethaken. Geben Sie die getestete Hefe hinzu.

Geben Sie das Wasser hinzu. Drehen Sie den Knethaken auf der niedrigsten Stufe oder verwenden Sie einen Holzlöffel, um den Teig zu mischen. Geben Sie unter ständigem Rühren nach und nach kleine Mengen Wasser hinzu, bis sich ein Teig bildet, der sich vom Schüsselrand löst.

Lassen Sie den Teig ruhen und einige Minuten lang das Wasser aufnehmen. So wird es leichter, das richtige Verhältnis von Mehl und Wasser zu erreichen.

Rühren Sie weiter. Geben Sie mehr Wasser oder Mehl hinzu, bis die Schüssel "sauber" ist und keine kleinen Teigstücke mehr an den Rändern hängen. Wenn Sie den Teig zusammendrücken, sollte er kaum klebrig sein. Wenn er Ihnen zu nass erscheint, fügen Sie mehr Mehl hinzu.

Geben Sie den Teig in eine Schüssel, die dreimal so groß ist wie die Menge des verwendeten Mehls. Ölen Sie die Schüssel mit Speiseöl ein, legen Sie den Teig in die Schüssel und decken Sie sie mit Plastikfolie oder einem Tuch ab. Stellen Sie sie an einen warmen Ort in der Küche, damit der Teig aufgehen kann. Das erste Aufgehen dauert einige Stunden, je nachdem, wie warm der Ort ist, an den die Schüssel gestellt wurde. Sie können den Teig auch über Nacht im Kühlschrank gehen lassen, wenn Ihnen das lieber ist.

Wenn der Teig sein Volumen verdreifacht hat, müssen Sie ihn "entlüften", indem Sie mit den Fingern hineinstechen.

Lassen Sie den Teig erneut aufgehen. Geben Sie ihn wieder in eine geölte Schüssel und decken Sie sie mit Plastikfolie oder einem Tuch ab. Stellen Sie sie ihn wieder an einen warmen Ort. Wenn sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat, lassen Sie die Luft wieder ab.

Lassen Sie den Teig ein drittes Mal aufgehen. Drei Gärungen sind notwendig, um kleinere Blasen im Teig zu bilden. Wenn Sie den Prozess beschleunigen möchten oder ein Brot mit größeren Blasen bevorzugen, können Sie ein oder zwei Gärungen weglassen.

Schneiden Sie den Teig in zwei oder drei Stücke. Bemehlen Sie Ihre Arbeitsfläche und Ihre Hände. Rollen Sie die Teigstücke zu einem Rechteck in der gewünschten Größe aus, entweder zu einem Stock (ein kürzerer, breiterer Laib) oder einem Baguette (länger und dünner). Beginnen Sie mit einer langen Seite und kneifen Sie das Ende zusammen, wenn Sie fertig sind. Auch andere Formen sind machbar. Ein Baguette ist einfach ein dünnerer Stab, aber auch kürzere Baguettebrötchen sind möglich.

Legen Sie den geformten Teig auf ein geöltes Backblech. Sie können mehrere Stücke auf ein Backblech legen.

Decken Sie die Laibe auf dem Backblech mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie sie ein letztes Mal gehen, bis der Teig etwa das doppelte Volumen erreicht hat. Das dauert etwa 45 Minuten bis eine Stunde, je nach Temperatur in Ihrer Küche.

Heizen Sie den Backofen auf 230 °C vor.

Kerben Sie die Laibe mit einem scharfen Messer ein. Das Standardmuster sind diagonale Einschnitte, die etwa 1 cm tief und 2,5 cm voneinander entfernt sind. Bei Lust auf Herzhaftes, können Sie die Kruste salzen. Dafür das Laib mit etwas Wasser besprühen und Salz darüber streuen.

Schieben Sie die das Backblech in den Ofen auf den mittleren Rost. Besprühen Sie den Backofen mit etwas Wasser, um einen feuchten Garraum zu schaffen. Das regt den Teig dazu an, aufzugehen, ohne an der Oberfläche zu reißen und die Kruste zu bilden. Eine andere Technik besteht darin, in den ersten 10 Minuten eine Schüssel mit Wasser auf den untersten Rost zu stellen.

Senken Sie nach 10 Minuten die Temperatur des Ofens auf 180 °C. Besprühen Sie das Innere des Ofens nochmal mit Wasser, um die Luftfeuchtigkeit im Ofen zu erhöhen.

Lassen Sie das Brot weitere 20 Minuten backen und schalten den Ofen dann aus. Nehmen Sie das Brot aus dem Ofen, wenn die Innentemperatur 90 °C erreicht hat. Bei weniger Hitze wird das Brot mehlig, bei mehr Hitze wird es trocken. Sie können die Temperatur mit einem Thermometer messen.

Nehmen Sie das Brot aus dem Ofen und lassen Sie es auf einem Rost ruhen. Wenn das Brot abgekühlt ist, kann es sofort verzehrt werden. Bon appetit!