

Baguette

5 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Vorteig:

20 g Weizen-Sauerteig
100 g gesiebtes glattes Mehl
100 ml lauwarmes Wasser (25 Grad)

Baguetteteig:

200 g vom vorbereiteten Vorteig
900 g gesiebtes glattes Mehl
20 g Backmalz
½ Pck. Dr. Oetker Germ
2 EL lauwarmes Wasser (25 Grad)
600 ml lauwarmes Wasser (25 Grad)
20 g Salz
2 EL lauwarmes Wasser (25 Grad)

1 Vorteig:

Für den Vorteig Weizen-Sauerteig (Seite 9) mit Mehl und Wasser verrühren und über Nacht zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

2 Baguetteteig:

Für den Baguetteteig den Vorteig mit Mehl und Backmalz in eine Rührschüssel geben. Germ mit 2 EL Wasser verrühren und mit Wasser dazugeben. Die Zutaten mit der Küchenmaschine (Knethaken) auf niedriger Stufe 5 Min. kneten. Das Salz im Wasser auflösen, dazugeben und weitere 5 Min. kneten. Dann den Teig 4 Min. auf höherer Stufe kneten. Den Teig ca. 40 Min. zugedeckt rasten lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 5 Teile teilen und rund formen. Zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

Die Teigstücke flach drücken, von oben nach unten einschlagen und länglich rollen. Die Baguettes mit dem Schluss nach unten, auf zwei leicht befettete, bemehlte Backbleche geben und ca. 40 Min. gehen lassen.

Die Baguettes mit Wasser bestreichen und diagonal mit einem scharfen Messer ca. 2 cm tief einschneiden.



Ein flaches Gefäß mit lauwarmem Wasser füllen und auf den Boden in das vorgeheizte Backrohr stellen.

Ein Blech in die untere Hälfte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Baguettes wiederholen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Weizen-Sauerteig kann man auch Roggen-Sauerteig für das Rezept verwenden.

