

Baguette (französisches Weißbrot)

Zutaten für zwei Baguette:



Teig:

525 g Weizenmehl Type 550
2 gestrichene Esslöffel Kartoffelbreipulver
42 g Hefe (1 Würfel)
1 gestrichener Esslöffel Zucker
16 g Salz
250 ml Milch
125 ml Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten, und zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Zwei gleich große Teigstücke abwiegen und nochmals kurz durchkneten. Längliche Baguette formen und je ein Baguette auf ein Blech mit Backpapier legen.

Nochmals 20 Minuten bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Aufgegangene Baguette mit einer frischen Wäschespritze einsprühen, und mit einem scharfen Messer quer einschneiden. Eine große Fettpfanne mit kochendem Wasser auf den Ofenboden stellen, und das Baguette etwa 25 Minuten backen. Dabei die ersten 10 Minuten den Ofen geschlossen halten, damit der Wasserdampf nicht entweichen kann.

Nach dem Backen, Baguette aus dem Ofen nehmen, und auf ein Gitter legen. Nochmals mit Wasser besprühen, damit die Oberfläche schön glänzend wird.