Baguette

… mit knuspriger Rinde und einer Langzeitführung.
Das bzw. die Baguette, in der Schweiz auch das Parisette, ist ein langgestrecktes, knuspriges Weißbrot aus Frankreich und bedeutet wörtlich „Stöckchen“ bzw. „Stäbchen“. Die Porung der Krume ist immer sehr grob und ungleichmäßig, der Anteil an Kruste im Verhältnis zur Krume ist hoch und für den kräftig-aromatischen Geschmack verantwortlich. Das Brot lässt sich leicht brechen und eignet sich dadurch als Beilage zu anderen Speisen.

Rezept steht noch aus.

Brot
Start/Home

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:baguette?rev=1741448338

Last update: **08.03.2025 16:38**