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.

Baquette mit Kochstück

Zutaten: für 4 Baguette und mit einem Kochstück
Hartweizenkochstück:
100 g. Hartwezengrieß
400 g. Wasser

Weizensauerteig:
75 g. Weizenmehl Type 550 oder T65
75 g. Wasser
10 g. ASG (Sauerteig)

Teig:
500 g. Kochstück vom Vortag
925 g. Mehl Type 550
30 g. Backmalz
275 g. Wasser
10 g. Öl
150 g Weizensauerteig vom Vortag

Zubereitung:
Kochstück:
Grieß nach und nach ins kochende Wasser mit einnem Schneebesen einrühren und klupenfrei aufkochen. Kochstück in eine Schüssel, für die weitere Verarbeitung, kalt stellen.
Sauerteig:
Die Zutaten für den Sauerteig zusammenrühren und bei Raumtemperatur abgedeckt für 16 Std. reifen lassen.
Hauptteig:
Alle Zutaten inkl. Sauerteig und Kochstück in einer Knetmaschine geben und 10 min. langsam und weitere 5 min. etwas schneller zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig 30 min. bei Raumtemperatur gehen lassen.
Den Teig in ca. 400 - 500 g. Stücke teilen und auf Hardweizengrieß in eine längliche Baguetteform rollen, und in eine GärBox legen und für 16 Std. in den Kühlschrank stellen.
Baguette aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein Blech mit Baclfolie / Backpapier absetzen und abgedeckt für ca. 60 min. akklimatisieren lassen.
In dieer Zeit den Backofen auf 230°C aufheizen. Die Baguette je mit 4 typischen Schrägschnitte versehen und für ca. 25 - 30 min. backen. Nach der Backzeit die Brotr auf ein Gitter auskühlen lassen.

Tip:

Historie:

Baquette a la Lafer

Ein einfaches Weizenmehl Rezept.

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=1767523475

Last update: **04.01.2026 11:44**