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.

Zutaten: für 3 Stangen
350 ml Wasser warm ca. 35°C
10 g frische Hefe
500 g Weizenmehl (Type 550)
10 g Salz
Weizenmehl zum Bestäuben
Backpapier für das Backblech
Mehl zum Arbeiten

Zubereitung:
Wasser in eine große Schüssel (oder in die Schüssel der Küchenmaschine) geben. Die Hefe dazubröckeln und unter Rühren auflösen. Mehl und Salz hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts (oder der Küchenmaschine) zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten.
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kräftig durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen.
Die Teigkugeln jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem etwa 20 × 10 cm großen Rechteck ausbreiten. Den Teig von der Schmalseite her zur Mitte hin übereinanderschlagen und mit den Händen wieder zu einem Rechteck ausbreiten. Den Teig immer wieder von den Schmalseiten aus in die Mitte einschlagen. Den Teig mit den Fingern so lange einschlagen, bis ein etwa 30 cm langer Strang von 4–5 cm Durchmesser entstanden ist. Die Teigstränge mit den Handflächen rund rollen, dabei die Enden spitz zulaufen lassen.
Ein sauberes Leinentuch mit etwas Mehl bestäuben. Die Baguette mit der „Naht“ nach oben auf das Tuch legen. Dieses so aufwerfen, dass eine Barriere zum nächsten Brot entsteht. So fortfahren, bis alle Baguettes auf dem Tuch liegen. So stützen sich die Teigstangen etwas. Mit Folie abdecken und an einem warmen Ort 30-40 Minuten gehen lassen.
Den Backofen auf 225°C (Umluft 210°) vorheizen. Ein „Schießer“ mit Backpapier auslegen. Die Baguettes mit der Naht nach unten darauf legen und mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge 5- bis 6-mal leicht schräg einschneiden. (Die Baquette-Typischen Einschnitte.)
Die Brote leicht mit Weizenmehl bestäuben und im unterem Teil des Ofen mit Dampf ein schießen. für ca. 15-20 Min. backen.

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=1767524883

Last update: **04.01.2026 12:08**