

## Baguettes



Schwierigkeitsgrad: mittel

Was macht das Baguette so besonders?

Zum einen ist das die Mehlqualität: Traditionelle Baguettes werden aus Mehlen hergestellt, die nicht so kleberstark sind wie die heutigen Weizenmehle. Seit der Erfindung des Baguettes (mutmaßlich durch einen Wiener Bäcker in Paris) sind die Weizen-Eigenschaften durch Züchtung erheblich verbessert worden. Ein weiterer, wichtiger Punkt für ein gutes Baguette ist die lange, kalte Teigführung mit wenig Hefe. Geschmackliche Verbesserungen lassen sich zudem durch einen Hefe-Vorteig oder durch die Verwendung von Weizen-Sauerteig erzielen.

Die Zutatenliste:

600 g Weizenmehl T550

60 g Roggenmehl T1150

425 ml Wasser (kalt)

14 g Frischhefe

14 g Salz

Der Roggenmehlanteil von 10 % wird zugefügt, um die oben beschriebenen Backeigenschaften (Kleber) des Weizenmehl herabzusetzen.

Das Teigmachen:

Mehl und Wasser in die Rührschüssel geben und zwei Minuten langsam kneten.

Die Hefe zerbröseln, hinzufügen und weitere zwei Minuten kneten (etwas schneller).

Das Salz hinzugeben und nochmals drei Minuten schnell kneten. Dabei den Teig kontrollieren: Er sollte sich von der Schüssel beim Kneten lösen und zum Ende des Knetvorgangs leicht glänzen. Ansonsten minimale Wassermengen zufügen oder, falls der Teig zu weich ist, etwas Weizenmehl zugeben. Die Wassermenge, die das Mehl aufnehmen kann, hängt hauptsächlich von der Eiweißmenge und -qualität des Mehls ab und schwankt für gewöhnlich von Jahr zu Jahr etwas.

Dann den Teig 20 Minuten in der Schüssel ruhen lassen.

Danach den Teig kurz von Hand nochmals glatt kneten und in vier Teile teilen, die weiter kurz geknetet und rundgewirkt werden.

Weitere Teigruhe: 10 Minuten.

Im nächsten Schritt werden die Teiglinge von Hand zu langen Strängen gerollt. Das geht am Besten in zwei Etappen, zwischen denen man dem Teig etwas Zeit gibt, sich zu entspannen.

Jetzt folgt die Stückgare: Die Teigstränge werden auf etwas Mehl oder besser noch feinen Getreideschrot gelegt, und die Hefe hat nun zwischen 90 Minuten und 2,5 Stunden Zeit, an die Arbeit zu gehen. Diese lange Teigruhe ist typisch für das Baguette und nur möglich, weil der Teig in etwa Raumtemperatur hat und weil die Hefemenge mit 2 % sehr gering ist.

Der Ofen sollte auf 260° C vorgeheizt werden, ebenso der Backstein oder das Backblech, auf dem gebacken wird.

Vor dem Backen werden die Baguettes mit Wasser eingestrichen und mit einem scharfen Messer schräg (45°-Winkel) eingeschnitten, damit sich im Ofen ein schöner Ausbund bildet. Mit "Ausbund" bezeichnet der Bäcker die Risse, die sich beim Backen in der Kruste bilden und bei vielen Brot- und Brötchensorten erwünscht sind.

Nach dem Einschließen der Teiglinge in den Ofen wird noch zwei Minuten gewartet, ehe mittels einer halben Tasse Wasser, die auf ein Backblech gekippt wird, das unten im Ofen liegt, der Schwaden gegeben wird. Ab jetzt bleibt die Ofentüre geschlossen, die Temperatur wird auf 210° C herabgeregelt und die Baguettes sollten noch eine gute halbe Stunde ausbacken.