

Baguettes (nach Lutz Geißler: Brot backen in Perfektion)

für je 3 - 4 Stück

mit Sauerteig:

370 g kaltes Wasser
13 g Salz
600 g Weizenmehl T 550 oder Pizzamehl T 00
15 g Anstellgut Weizen

mit Hefe:

400 g kaltes Wasser
0,4 g Frischhefe
590 g Weizenmehl T 550 oder Pizzamehl T 00
13 g Salz

Alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder mit den Händen gründlich verkneten.

Den Teig vor dem Antrocknen geschützt (z.B. mit einer Duschhaube) **22 - 24 Stunden** bei Raumtemperatur reifen lassen.

Dabei nach 2 - 8 und nach 12 - 18 Stunden dehnen und falten (den Teig mit der Hand oder einem Teigschaber rundum von Rand zur Mitte ziehen).

Den Teig in 3 oder 4 gleich schwere Stücke portionieren.

Jeden Teigling auf der bemehlten Arbeitsfläche an der kurzen Seite von hinten her zur Mitte rollen und die Kante mit den Fingerspitzen fest andrücken.

Den Teigling nun erneut vorsichtig von hinten nach vorn umschlagen und fest andrücken, um die Teigoberfläche zu straffen.

Mit der glatten Seite nach unten auf ein bemehltes Tuch setzen, dabei die einzelnen Teiglinge durch Tuchfalten voneinander trennen.

Nun **30 Minuten** mit einem weiteren Tuch abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Vorgang nun von der langen Seite her wiederholen und die Teiglinge dann langsam und mit wenig Druck zur gewünschten Länge ausrollen.

Nun mit der glatten Seite nach oben **30 Minuten** abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

In der Zwischenzeit einen Backstein im Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze aufheizen. Zusätzlich ein weiteres Blech auf dem Boden des Ofens mit aufheizen.



Die Teiglinge mit der glatten Seite nach unten vorsichtig auf ein Backpapier setzen und auf den Backstein ziehen. Nach Wunsch mit einem scharfen Messer einschneiden.

Die Baguettes in den Ofen schieben (2. Schiene von unten) und eine kleine Tasse Wasser mit Schwung auf das Blech auf dem Boden geben. Die Ofentür sofort schließen.

Die Brote 18 - 22 Minuten backen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.



Die Brote können auch auf einem Baguette-Blech gebacken werden. Hier können sie schon für die zweite Ruhephase hineingelegt werden.

Die doppelte Menge Teig lässt sich bei 230°C Umluft auf zwei Blechen gleichzeitig backen.



Anleitung zum Formen unter: <https://www.youtube.com/watch?v=KVzrU5q1wU8>

Auf den Fotos jeweils links die Variante mit Sauerteig, rechts mit Hefe