Französische Landhaus-Baguettes

Zutaten

- 320 ml lauwarmes Wasser
- 4 g frische Hefe
- 400 g Mehl Type 550
- 10 g Meersalz



Zubereitung

- Das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben und die frische Hefe darin auflösen. Mehl und Meersalz hinzufügen und alles kurz verrühren, bis keine trockenen Stellen mehr sichtbar sind. Der Teig bleibt weich und klebrig.
- Die Schüssel abdecken und den Teig insgesamt 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- Nach 60 Minuten den Teig mit feuchten Händen kreisrund dehnen und falten. Dafür den Teig von außen vorsichtig zur Mitte ziehen.
- Nach weiteren 30 Minuten diesen Vorgang erneut wiederholen.
- Nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den luftigen weichen Teig vorsichtig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche aus der Schüssel gleiten lassen.
- Eine Teigkarte unter Wasser halten und den Teig damit in drei gleich große Portionen teilen. Die Teigstücke vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Baguetteblech legen.
- Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Schale mit heißem Wasser auf den Boden des Backofens stellen, damit beim Backen ausreichend Schwaden entsteht.
- Die Baguettes etwa 25 Minuten goldbraun und knusprig backen. Anschließend kurz auskühlen lassen und frisch genießen.

Portionsgröße: 3 Baguettes
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Backzeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©