



Baguette

von Florence Bühler

Mengen für 80 Personen

Französische Spezialität.

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/16136/baguette?startAuto1=0&menge=1>

Ausrüstung: Messer, Backblech, Schüssel

8 kg Weissmehl

48 TL Salz

48 g Zucker Etwa 1.5 Teelöffel

8.0 Stück Trockenhefe

6.4 Liter Wasser

Teig

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in eine Schüssel geben, mischen. Wasser dazugießen, mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 5 Min. zu einem sehr feuchten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen.

Falten

Teig mit einem Teighorn von vier Seiten her vom Schüsselrand lösen, in der Schüssel hochziehen und in die Mitte fallen lassen. Teig nochmals zugedeckt ca. 20 Min. aufgehen lassen. Diesen Vorgang 3-mal wiederholen.

Teig zugedeckt ca. 10 Std. oder über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen.

Formen

Teig nochmals bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen. Backblech in die Mitte des Ofens schieben. Ofen auf 240 °C vorheizen. Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, Teig dritteln und je ein längliches Baguette formen. Baguettes auf ein Backpapier legen, mit einem scharfen Messer ca. 5-mal schräg einschneiden, auf das heiße Backblech ziehen.

Backen

15 Min. in der Mitte des auf 240 °C vorgeheizten Ofens. Hitze auf 200 °C reduzieren und ca. 10 Min. fertig backen. Baguettes herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen