

Ofenfrisches Baguette

Hier zeigt euch Hansi Heldenschwein wie ihr ein leckeres Baguette backen könnt.



Zubereitungszeit: 10 Min. Backzeit: 30 Min.
Ruhezeit: 12 Std.

Zutaten für 3 Baguettes:

500 g Dinkelmehl Typ 630
300 ml eiskaltes Wasser
¼ Würfel Hefe
1 ½ Tl Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und ca. 5 Minuten kneten.
2. Den Teig nun in eine große bemehlte Schüssel mit Deckel geben. Den Deckel drauflegen und die Schüssel für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Nach 12 Stunden sollte der Teig gut aufgegangen sein. Den Backofen auf 240° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig erst aus dem Kühlschrank holen, wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat.
4. Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, vorsichtig aus der Schüssel holen und auf ein bemehltes Brett legen. Der Teig darf nicht mehr geknetet werden.
5. Den Teig mit einem Messer in drei gleichgroße Teile schneiden. Nun jedes Teil vorsichtig in die Länge ziehen und zwei Mal drehen.
6. Die Baguettes sofort auf ein Blech mit Backpapier legen und ca. 15 Minuten bei 240° C backen. Dann die Temperatur auf 210° C runterschalten und die Baguettes ca. weitere 15 Minuten backen.