

Ein Rezept von Slow Food Diepholz

Baguette

mit französischem Mehl

700 g Mehl T65
500 g Wasser, kühl
17 g Meersalz
5 g Hefe



Wasser und Mehl klumpenfrei vermischen und 30 Min. zugedeckt stehen lassen (Autolyse).

Salz und Hefe hinzufügen und 7 Min. langsam kneten. Eventuell dann noch 1 Min. schnell kneten, damit der Teig sich von der Schüssel löst.

Den Teig 60 Min. gehen lassen in einer mit Öl ausgestrichenen Wanne mit Deckel. Um den Kleber zu stabilisieren, wird der Teig alle 20 Min. gefaltet und gestrafft.

Nach 60 Min. kommt der Teig in der abgedeckten Schüssel über Nacht in den Kühlschrank (6° C).

Am nächsten Morgen wird der Teig in 3 gleichgroße Stücke geteilt (je ca. 400 g). Die Stücke werden zu Zylindern vorgeformt und ruhen dann 20 Min. abgedeckt.

Dann werden sie zu Baguettes geformt und mit dem Schluss nach unten in ein festes Tuch gelegt (Bäckerleinen oder Küchenhandtuch). Abgedeckt 40 Min. gehen lassen und in der Zwischenzeit den Ofen mit Backblech (und idealerweise Pizzastein) vorheizen auf 250° Grad Ober-/Unterhitze. Eine feuerfeste Schale, mit Steinen oder Edelstahlschrauben gefüllt, wird mit erhitzt.

Die Baguettes auf das Backblech schieben und sofort ca. 60 ml. kaltes Wasser auf die heißen Steine spritzen (Schwaden). Die Schale wird nach ca. 10 Min. (Abschluss des Ofentriebs) entfernt. Die Baguettes sind nach ca. 20 Min. fertig.

