

Rezept: Baguette

WER LIEBT NICHT DEN GERUCH EINES FRISCH GEBACKENEN BROTES?
FLUFFIG UND FRISCH AUS DEM OFEN - WAS WÜNSCHT MAN SICH MEHR?

KEINE NUDELN?

Ein Gang in den Supermarkt reicht, um festzustellen, dass sich die Leute in Zeiten des Coronavirus vermehrt Gedanken um ihr leibliches Wohl machen. Gähnende Leere herrscht im Obstregal und nur mehr wenige Krümel in der Brotauslage sind zu ergattern. Das ist sicher schon jedem/jeder von uns in den letzten Tagen beim Schlendern durch den Supermarkt passiert. Damit aber keine Sorgen um Vorräte auftreten, haben wir euch zumindest das Rezept für eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel bereitgestellt. Wie man es vielleicht schon ahnen kann, handelt es sich um Brot. Genauer gesagt um ein Baguette-Rezept. Um euch nicht auf die Folter zu spannen, fangen wir gleich mit der kinderleichten Zubereitung an!

Folgende, wenige Zutaten werden für das Baguette benötigt:

400 g Mehl
1 ½ Teelöffel Salz
1 Prise Zucker
270 ml lauwarmes Wasser
¼ Würfel frischer Germ oder 1 Packung Trockengerm
Sowie etwas Mehl für die Teigverarbeitung

Nun wird das Baguette in drei Schritten herbeigezaubert:

Schritt 1: Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Hefe hineinbröckeln. Das lauwarme Wasser ebenso hinzufügen. Alles verrühren, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Nun muss der Teig ca. zwei Stunden zugedeckt ruhen.

Schritt 2: Den ausgeruhten Teig nun auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche schütten und mit Hilfe einer Teigkarte oder einem Messer in zwei Teile halbieren. Jedes Teigstück mit den Händen zu einem ca. 40 cm langen Strang formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die beiden Stränge mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt ruhen lassen, bis der Backofen auf 230 Grad (Umluft: 210 Grad) vorgeheizt ist.

Schritt 3: Im letzten Schritt wird eine Backform oder ein Porzellangefäß mit Wasser befüllt und auf den Boden des Backofens gestellt. Die Baguette-Stränge können nach Belieben eingeschnitten werden, bevor sie im Ofen ca. 25-30 Minuten backen. Abschließend wird das Backpapier vom Blech gezogen und die Baguettes können auf einem Kuchenrost kurz auskühlen, bevor sie zum Verzehr aufgeschnitten werden.

Das HTU-Team wünscht gutes Gelingen und Spaß beim Genießen!

