

NEWSLETTER

E-Mail

Anmelden

HERSTELLER

Auswahl

Los

[Meine Daten](#)
[Bestellungen](#)
[Merkzettel](#)
[Passwort ändern](#)
[Abmelden](#)

Hobby Bäcker Versand!

*für Privat und
Geschäftskunden!*

MINERVA - HANDELSGESELLSCHAFT mbH

[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[A-F](#)[G-K](#)[L-P](#)[Q-T](#)[U-Z](#)[Fachliteratur](#)**Informationen**[News](#)[Kontakt](#)[Datenschutz](#)[Impressum](#)[AGB](#)[Versandkosten](#)[Widerrufsrecht](#)[Verwaltung](#)[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[Fachliteratur](#)[Rezepte / A-F / Baguette](#)**BAGUETTE**

nach dem Rezept der Sté Complet / France zur Herstellung von Baguettebrot und Baguettebrötchen.

Anwendung Baguette:

1 Kg Brotvormischung Baguette

20 g - 30 g Hefe (Frischhefe, am besten im lauwarmen Wasser aufgelöst)

600 - 630 g Wasser (lauwarm, am besten ist es eine Teigtemperatur von ca. 26 - 28 Grad)

Vormischung und lauwarmes Wasser, mit darin aufgelöster Hefe, zusammenbringen. Diese Mischung 10 - 15 Minuten kneten.

Teigruhe 30 Minuten.

Nach dem Kneten zu 500 g Stücken abwiegen, die Teigstücke ca. 30 cm lang wirken und nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend Teigstücke 60 - 70 cm lang formen, mit der Naht nach unten auf trockene Tücher oder Baguettebleche legen, 45 - 60 Minuten Endgare bei 27 Grad., Nach guter Gare die Teiglinge 4 - 5 Mal längs flach einschneiden.

Mit Schwaden schießen und bei 220 - 240 Grad ausbacken.

Der Teig hat eine weiche Konsistenz, die Teigführung sollte kühl erfolgen.

Anwendung Baguettebrötchen;

Teigherstellung und Verarbeitung wie oben. 30 Gramm Teile vom Gesamtteig abpressen, nicht rundwirken. Je zwei dieser Teile übereinanderlegen und langstoßen. Mit Teigschluß nach unten auf bemehlte Backtücher aufsetzen. Bei voller Gare mit Schluß nach oben und mit Schwaden einschließen. Backzeit ca. 25 Minuten bei Brötchentemperatur.

[Produktinfos](#) | [Verwaltung](#) | [Widerrufsrecht](#) | [Versandkosten](#) | [AGB](#) | [Impressum](#) | [Datenschutz](#) | [Kontakt](#) | [News](#)
[Fachliteratur](#) | [Rezepte](#) |

© 2003-2011 by **ProWeb & ComServ**
[gaerkorb.eu](#) | [gaerkorb.de](#) | [backhaeuser.de](#) | [teetraeume.de](#)