

Confiture de Vivre



Baguette

30

Zutaten für 3 kleine Flûtes oder eine große Baguette:

250 g Mehl (Typ 550)
160 g Wasser (lauwarm)
Salz nach Bedarf
½ Päckchen frische Hefe

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Mulde formen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und in die Mulde geben. Das Salz dazugeben. Alles per Hand verrühren und dann eine homogene Teigkugel kneten. Den Teig nicht zu lang kneten. Den Teig mit einem Handtuch abdecken und 1 Stunde an einem zugfreien Ort gehen lassen.

Während der Stunde ist der Teig in Abständen von 20 Minuten zu bearbeiten. Nach den ersten 20 Minuten:

Kräftig auf die Teigkugel schlagen, dass sie flach wird, dann ein Viereck formen. Jetzt jede Ecke nacheinander zur Mitte falten.

Das Prozedere 2 mal wiederholen, dann ist die Stunde rum.

Nun den Teig teilen und die Flûtes formen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Dann mit einem Messer schräg einschneiden, etwas Wasser bespritzen und Mehl bestreuen. Das gibt eine knusprige Kruste.

Den Ofen auf 240 grad vorheizen. Ein Blech mit Wasser unten in den Ofen stellen. Das sorgt für eine gute Kruste. Die Brote 20 Minuten backen.

