



So machst du klassisches Baguette

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

8
Std.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Baguettes

Für den Vorteig

5 g frische Hefe
250 g Mehl
350 ml Wasser

Für den Hauptteig

5 g frische Hefe
250 g Mehl
10 g Salz

Besonderes Zubehör

Sprühflasche

Sich einmal fühlen wie Gott in Frankreich? Dazu braucht es nur ein Baguette und ein gutes Glas Wein. Wenn man so ausgestattet abends in Paris unterwegs ist, wirkt man schon viel weniger wie ein Tourist und auch die Einheimischen zwinkern einem öfter zu.

Das Baguette ist wohl das französischste Stück Backwerk, das es gibt. Noch weit vor Macaron, Madeleine und Croissant ist es Sinnbild für französische Lebensart. Und inzwischen in der ganzen Welt zuhause. Warum nicht auch in deiner Küche? Denn Baguettes selbst zu machen, ist wirklich nicht schwierig.

Baguette - Was ist das eigentlich?

Der Name ist Programm. Baguette heißt übersetzt etwa „**Stange**“ oder „**Stöckchen**“. Ein gutes Baguette zeichnet aus, dass der Teig große Luftlöcher hat und locker ist. Die Kruste dagegen sollte dick und knusprig sein. Das unterscheidet das Baguette auch erheblich vom Ciabattabrot. Den Franzosen ist ihr Baguette übrigens so wichtig, dass noch bis 1986 der Baguettepreis gesetzlich festgelegt war.

Woher kommt das Baguette?

Das Baguette stammt aus **Wien**. Jedenfalls theoretisch. Denn dort erfand man im **19. Jahrhundert** die Dampföfen, in denen ein **Vorfahre des Baguettes** gebacken wurde. Nach dem Wiener Kongress zog dann ein österreichischer Bäcker nach Paris, der als erster Baguettebäcker gilt. Das Baguette war also schon ein internationales Produkt, bevor es seinen Siegeszug um die Welt antrat. Die Italiener konnten das natürlich nicht auf sich sitzen lassen und erfanden das Ciabatta, allerdings erst 1982. Aber das ist eine andere Geschichte.

Welche Zutaten braucht dein Baguette?

Heute werden viele Baguettes mit Backtriebmitteln gebacken und bekommen dafür weniger Zeit zu gehen. Das führt dazu, dass der Teig nicht sein typisches Aroma entfalten kann und zu feinporig, also weniger luftig, wird. Wenn du in Paris bist, solltest du nach einer „**boulangerie artisanale**“ Ausschau halten, der Titel unterliegt strengen Auflagen und heißt für dich, dass die Bäcker das Baguette dort noch traditionell herstellen und nur **Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe** verwenden dürfen.

Für ein klassisches Baguette solltest du feines Mehl verwenden, **Typ 405 oder 550** eignen sich bestens. Ob du **trockene oder frische Hefe** verwendest, bleibt dir überlassen. Du kannst Baguette auch mit Sauerteig ansetzen und es mit Roggenmehl backen. Oder du backst es mit Zwiebeln im Teig, perfekt für's Grillen.

So machst du klassisches Baguette

Baguette backen wie in Frankreich

Baguette ist nicht gleich Baguette: Welche Formen gibt es?

Baguette ist nicht gleich Baguette. Ein klassisches französisches Baguette ist **zwischen 50 und 100 cm lang und misst 6 bis 8 cm im Durchmesser**. Kleinere Brote bekommen direkt einen eigenen Namen, das Ficelle ist extra lang und dünn, die Flûte einfach ein wenig kürzer als das Baguette – quasi ein Baguette-Brötchen. Sie werden aber alle aus dem gleichen Grundteig gemacht. In Frankreich isst man außerdem noch süßes Baguette, das Baguette viennoise. Es schmeckt wie Brioche oder unsere Milchbrötchen.

Das **längste Baguette** wurde übrigens 2015 auf der Expo in Mailand gebacken. 30 Bäcker schufen ein **112 Meter** langes Exemplar, 2400 Portionen, die dann an die Besucher verteilt wurden.



Süßes Baguette viennoise mit und ohne Schoko.

Es kommt auf die Technik an: So faltest du Baguette richtig

Damit der Teig für dein Baguette gleichmäßig und möglichst hoch aufgeht, wird er speziell gefaltet. Nach dem ersten kurzen Gehen hat das Gluten mit dem Wasser im Teig einen **Kleber** entwickelt, der den Teig elastisch macht.

Die Entwicklung dieses Klebers und das Aufgehen des Hefeteigs wird durch den folgenden Faltprozess gefördert und trägt so auch zur richtigen Kruste, zur

Konsistenz und zum Geschmack bei.

Du wirst merken, dass der Teig beim Falten **weniger klebrig, dafür elastisch** wird. Lass den Teig zwischendurch immer ein paar Minuten entspannen. Wenn sich der Teig nach **ca. 10 Minuten** weich anfühlt und nicht mehr zu sehr klebt, drehst du ihn um und formst eine Kugel. Dazu hältst du deine Hände so, als würdest du eine Schale tragen wollen, und schiebst sie in einer drehenden Bewegung unter den Teigling. Dadurch erhält der Teig eine **gute Oberflächenspannung und geht gleichmäßig** auf. Wenn der Teig dann erneut gegangen ist, kannst du die Baguettes in ihre typische Form falten. Durch die spezielle Formtechnik wird das Baguette im Backofen gleichmäßig aufgehen.



Durch das Falten entwickelt sich Kleber im Teig und er geht gleichmäßiger auf.

Für die krosse Baguette-Kruste

Ein perfektes Baguette braucht etwas Zeit, denn der Teig wird erst durch die **lange Teigführung** so luftig. Die Rohlinge werden mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge schräg eingeritzt, so kann das Baguette im Ofen richtig schön aufgehen und du bekommst noch mehr Kruste. In den französischen Bäckereien backen die Baguettes bei einer hohen Luftfeuchtigkeit und abfallender Temperatur - für eine extra krosse Kruste. In deinem Backofen kannst du das mit einem Blech voll Wasser und etwas Wasser auf den Teiglingen nachahmen. Wenn du mal nicht so viel Zeit hast, kannst du auch mein Rezept für schnelles Baguette probieren.

So machst du klassisches Baguette



Das Geheimnis für eine krosse Kruste ist etwas Wasser auf dem Teigling.

Das Grundrezept: So machst du Baguettes

Ein Baguette braucht zugegeben etwas Zeit, in der du aber eine ganz innige Beziehung zu deinem Meisterwerk aufbauen wirst, es immer mal wieder liebevoll falten und ihm immer gut zureden wirst. Also **das perfekte Projekt fürs Wochenende**. Selbst meine koch- und backerfahrenen Kollegen waren überrascht, wie gut selbstgemachtes Baguette schmeckt und wie kross die Kruste wird. Probier es aus, du wirst begeistert sein!

- 1 -

Für den Vorteig Hefe in Wasser auflösen. Mit Mehl vermischen und 4 bis 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.



- 2 -

Hefe in das Mehl bröseln und gut vermischen. Mehl zum Vorteig geben und verkneten. 20 Minuten ruhen lassen.



- 3 -

Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und Salz einarbeiten. Teig 10 Minuten falten. Dazu eine Ecke des Teigs nehmen. Teigecke in die Mitte falten und festdrücken. Teig drehen und Vorgang wiederholen. Eine Kugel formen und 1 Stunde gehen lassen. Teig in kleine Pakete teilen und einmal einschlagen. 10 Minuten gehen lassen.



- 4 -

Teiglinge zu flachen Rechtecken drücken, die längere Seite zu 2/3 über den Teig einschlagen und festdrücken. Andere Seite darüberlegen und festdrücken. Teighälften aufeinanderlegen und Naht mit dem Handballen zusammendrücken.

So machst du klassisches Baguette



- 5 -

Teig über die Naht rollen und mit beiden Händen zu Baguettes formen. 30 Minuten auf einem bemehlten Blech gehen lassen. Backofen auf 250 °C vorheizen. Ein zweites Blech auf die unterste Schiene stellen und mit etwas Wasser füllen.



- 6 -

Baguettes mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge schräg einschneiden.



- 7 -

Mit Wasser befeuchten und in den heißen Ofen geben.



- 8 -

Nach 10 Minuten auf 200 °C herunterschalten. Wasser in Sprühflasche füllen und Baguettes mit Wasser besprühen. Nach 10 Minuten wiederholen. Nach insgesamt 30 Minuten Baguettes aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Baguette-Etikette: Baguette essen wie ein Franzose

Im französischen Knigge steht: **Tunken verboten!** Das Baguette isst man zum Gericht dazu und nimmt damit noch die letzten Reste vom Teller auf. Tunkt man das Baguette in die Suppe, saugt es sich natürlich sofort voll. Vom Backhandwerk bleibt da nur ein nasser Schwamm übrig.

So machst du klassisches Baguette

Des Weiteren ist es in Frankreich üblich, das **Brot zu brechen, statt es zu schneiden**. Zum Essen wird oft einfach ein ganzes Baguette auf den Tisch gelegt, von dem sich dann jeder selbst bedienen kann.



Wie ein waschechter Franzose: Brechen statt Schneiden!

So bewahrst du dein Baguette auf

Dein fertiges Baguette kannst du in ein **sauberes Küchentuch** wickeln. So ist es abends bereit für das Dinner. Länger bleibt es leider nicht so schön knusprig. Packst du es in eine Plastiktüte, wird es weich. Bewahrst du es an der Luft auf, wird es schnell trocken. Optimal für die kurze Lagerung ist der Brotkasten, er lässt etwas, aber nicht zu viel Luft an deine Brote.

Du kannst es aber einfrieren und **bei 150 °C ca. 10 Minuten** frisch aufbacken. Denn wenn du dir einmal die Arbeit machst, lohnt es sich, gleich mehrere Baguettes zu machen. Nach dem Backen lässt du es einfach komplett auskühlen und frierst es ein. So bleibt es **mindestens 4 bis 6 Monate haltbar**.

Das kannst du mit altem Baguette anstellen

Vom Dinner ist noch Baguette übrig geblieben? Keine Sorge, auch aus den trockensten Resten kann man noch wunderbare Dinge zaubern.

- Du kannst das Brot in kleinere Stücke teilen und in der Küchenmaschine zu **Paniermehl verarbeiten**. Keine Sorge, wenn es nicht so fein wird, wie du es gewohnt bist. Gröberes Paniermehl gibt eine knusprigere Panade.

- Wenn du keinen Platz im Gefrierfach hast, kannst du das Baguette in eine Plastiktüte wickeln, so trocknet es nicht aus, sondern wird eher etwas weich. Am nächsten Tag kannst du es dann gut als **Grundlage für Pizzabaguette, Brotsalat oder andere Gerichte** verwenden, die eh nochmal gebacken und so wieder frisch und knusprig werden.
- Altbackenes Baguette kannst du übrigens auch gut einweichen und für **Frikadellen** anstelle von Weißbrot verwenden. Das sorgt dafür, dass die Frikadellen luftiger und weicher werden und trotzdem gut zusammenhalten.