

## Klassisches Baguette

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

37,5  
Std.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 3 Baguettes

#### Für den Poolish

150 g Mehl Type 550  
150 ml Wasser  
0,3 g frische Hefe

#### Für den Hauptteig

360 g Mehl Type 550  
220 ml Wasser  
3 g frische Hefe  
14 g Salz

#### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine  
Bäckerleinen oder sauberes Küchenhandtuch  
Teigwanne oder große Auflaufform  
Brotschieber mit Backpapier  
Pizzastein oder Backstahl  
Bäckermesser, Rasierklinge oder scharfes  
Küchenmesser  
Feuerfeste Schale oder kleines Blech für Schwaden

Die Pariser lieben ihr **klassisches Baguette**. Daher ist es auch tatsächlich kein Klischee, in der französischen Hauptstadt jemanden mit einem Stangenbrot unterm Arm herumlaufen zu sehen. Und deswegen küren sie auch jedes Jahr unter allen Meisterbäckern das **beste Baguette von Paris**. Einer dieser ehemaligen Gewinner ist **Anis Bouabsa**. Monsieur Bouabsa hat mal in einem Interview ein paar **Eckdaten** über sein preisgekröntes Baguette preisgegeben. Mein Rezept für klassisches Baguette **basiert auf seinen Methoden**.

Das Wichtigste ist dabei die **lange, kühle Teigführung** mit sehr **wenig Hefe**. So entstehen **komplexe Aromen** und eine unvergleichlich **fluffige Textur**, die für ein perfektes Baguette unverzichtbar sind. Für eine optimale **Triebkraft** und einen schön zu verarbeitenden Teig teilst du diese lange Führung in **zwei Abschnitte** auf: Einen **Poolish** aus

gleichen Teilen Mehl und Wasser mit 0,2 % Hefe und den **Hauptteig** mit Salzzugabe und 0,8 % Hefe. Im Poolish hat das Mehl eine Chance, zu verquellen, noch bevor du den Hauptteig ansetzt. Das bedeutet, dass freies Wasser gebunden wird. Der fertige Teig enthält 75 % Wasser bezogen aufs Mehl, aber du wirst merken, dass er sich trotzdem **nicht zu weich** anfühlt.

Nach weiteren 24 Stunden kühler Teigruhe ist der fertige Baguetteteig schön **elastisch und formstabil**, damit du ihn einfach zu tollen Baguettes ausrollen kannst. Auch diesen Schritt teilst du dir am besten in **2 kleine Schritte** auf. Erst wird der Teig vorgestoßen, also in Form gezogen und einmal aufgerollt. Dann kannst du ihn nach einer kurzen Ruhephase auf die volle Länge des Baguettes langstoßen, also lang rollen. So erhältst du eine **gleichmäßige Form**, ohne viel Kraft anwenden zu müssen.

Gebacken werden die Baguettes schließlich am besten auf einem **Stein** und mit viel Schwaden, also **Dampf** im Ofen. Wenn auch dir die Ausstattung einer Pariser Boulangerie fehlen sollte, dann sind ein **Pizzastein** und ein **kleines, flaches Blech** für Wasser auf dem Ofenboden eine ideale Alternative.

Der letzte Schritt gilt unter Bäckern eigentlich als verpönt: das klassische Baguette noch **heiß** und ofenfrisch **anreiß**en. Aber es ist fast unmöglich, diesem **Duft** zu widerstehen. Also reiße eins an, atme tief ein und sei dir sicher: Monsieur Bouabsa würde es so wollen.

- 1 -

Den Poolish ansetzen: Hefe im Wasser auflösen, Mehl einrühren, abdecken und 12-18 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

- 2 -

Den Hauptteig ansetzen: Poolish und restliche

## Klassisches Baguette

Teigzutaten in eine große Rührschüssel geben. Erst 10 Minuten auf langsamer Stufe, dann 5 Minuten auf schneller Stufe kneten.

- 3 -

Teig mit nassen Händen in eine Teigwanne oder Auflaufform geben und das erste mal dehnen und falten: Dazu jeweils eine Seite des Teiges greifen, nach oben dehnen und dann zur Mitte falten. Form um 90 Grad drehen und wiederholen, bis alle Seiten eingefaltet wurden. Abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

- 4 -

Diesen Vorgang mit anschließender Ruhezeit noch 3 Mal wiederholen. Teig dann abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

- 5 -

Auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 Teiglinge à ca. 300 g abwiegen. In eine rechteckige Form ziehen und vorstoßen: dazu von oben zum Körper hin locker aufrollen, sodass ein gleichmäßiger Teigzylinder mit einer Länge von etwa 15-20 cm entsteht. 5 Minuten ruhen lassen.

- 6 -

Die entspannten Teiglinge zu Baguettes aufarbeiten: dafür die obere Teigseite nach unten falten und andrücken. Dann von oben zum Körper hin straff aufrollen. Mit den Handballen mit gleichmäßigem Druck über die Arbeitsfläche auf eine finale Länge von ca. 40 cm langrollen, dabei die Enden spitz zulaufen lassen.

- 7 -

Baguettes auf das Bäckerleinen oder Küchentuch legen, leicht bemehlen und 30 Minuten gehen lassen. Backofen mit Pizzastein und Blech für Schwaden währenddessen auf 260 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

- 8 -

Baguettes auf einen mit Backpapier belegten Brotschieber legen und mit einem Bäckermesser oder

einer Rasierklinge flach 4 Mal längs einschneiden. Die Klinge wird dabei in einem Winkel von ca. 45° zur Teigoberfläche gehalten, damit die Baguettes schön aufreißen.

- 9 -

Backpapier mit den Baguettes vorsichtig auf den vorgeheizten Pizzastein ziehen. 200 ml heißes Wasser in das vorgeheizte Blech auf dem Ofenboden gießen, Ofentür schließen. Hierbei vorsichtig und zügig arbeiten, um Verbrühungen zu vermeiden. Baguettes 25 Minuten lang backen.



Ein Klassiker in Paris ist das Baguette Jambon-Beurre mit Butter und Kochschinken.