

Baguette

ZUTATEN:

500g Mehl (Type 550)
½ Würfel Hefe
1 Prise Zucker
300 ml Wasser, ca., lauwarmes
1 TL Salz (gehäuft)
2 EL Maisgrieß

KOCHGESCHIRR:

Mixpress 3500 plus

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Hefe und Prise Zucker in den Mixpress Hauptbehälter geben und mit dem Doppelschlagmesser aufschlagen.
2. Salz und Maisgrieß hinzufügen nun mit dem Doppelschlagmesser vermischen
3. Dann langsam unter Rühren das lauwarme Wasser in dünnem Strahl hinzufügen. Dabei verbindet sich das Mehl mit dem Wasser nach und nach zu einem Teig, der sich nach etwa fünf bis acht Minuten glatt vom Hauptbehälter löst. (Wenn sich der Teig gar nicht lösen will etwas Öl ca. 1 TL hinzugeben)
4. Den Teig aus der Maschine in eine große mit Mehl ausgestreute Schüssel umfüllen und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen; je länger desto luftiger wird das Baguette später.
5. Dann aus dem Teig Baguettes formen und nochmals eine halbe Stunde auf einem bemehlten Brett oder gleich auf dem Blech unter einem Tuch gehen lassen.
6. Nun die Baguettes mit einem scharfen Messer einritzen, damit die Brote schön aufspringen.
7. Backofen auf 250 Grad vorheizen.
8. Die Baguettes auf einem Blech hineinschieben und sofort eine Tasse heißes Wasser auf den Ofenboden schütten und gleich die Ofentür schließen damit der Dampf nicht entweicht. Den Ofen nun auf 180 Grad herunterschalten und 25 - 30 Minuten backen. (Der Dampfschub kann für schönere Bräune und Kruste mehrmals wiederholt werden.)

Tipp:

Gleich 2mal die Menge machen, damit das Baguette auch für alle reicht.