

Baguette

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 Pk (1 kg) helles Weizenmehl
2 2/3 T Wasser
1 W Hefe
1 EL Margarine
1 EL Salz
1 EL Rohrzucker

- Wasser zum Kochen bringen.
- Margarine, Salz und Zucker unter Rühren darin auflösen, abkühlen lassen.
- Wenn die Flüssigkeit lauwarm ist, in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen.
- 4 T Mehl dazu geben und etwa 10 Minuten kneten.
- Nach und nach das restliche Mehl hineinkneten.
- Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.
- Schüssel auf den Tisch schlagen, so daß der Teig wieder zusammenfällt, und erneut knapp eine Stunde gehen lassen.
- In 2 oder 3 Teile teilen und zu etwa 4 Zentimeter dicken Rollen formen (am besten Hand über Hand wie beim Seilklettern).
- Die Laibe auf Backpapier in den Ofen geben und mit dem Tuch bedeckt bei 50°C etwa 20 Minuten gehen lassen.
- Tuch herunternehmen, Brot mit Wasser besprühen und jeden Laib 4 Mal (bei 3 Laiben 3 Mal) schräg einschneiden.
- Brot bei 200°C ein Stunde backen, alle 15 Minuten erneut besprühen.