

Ein echtes Baguette, so wie man sie nur in Frankreich findet. Mit einer knusprigen Kruste, die nicht zu viele krümelt. Innen ist es weich und luftig, ein perfektes Baguette bereit zum Frühstück oder zum "Jambon-beurre" (bekanntes französisches Sandwich).

Zutaten für 3 Flûtes – 3 kleine Baguettes:

Dampfel:

- 42 g Germ, frisch
- 1 TL Zucker
- 60 ml Wasser, lauwarm

etwas Weizenmehl, W550 zum Stauben

- 250 g Weizenmehl, Type W550
- 100 ml Wasser, lauwarm
- 1 TL Salz

Herstellung:

1. Germ mit Zucker und 60 ml lauwarmen Wasser auflösen, mit glattem Mehl stauben und das Dampfel an einen warmen Ort gehen lassen.
2. (Alle Zutaten in die Kenwood geben und 5 Minuten abarbeiten lassen.)
3. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine tiefe Mulde machen.
4. Dampfel und die restlichen Zutaten in die Mehlmulde geben und zu einem glatten seidigen Teig abarbeiten.
5. Teig in eine Schüssel geben mit Mehl bestauben mit einem Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, in der man den Teig 2 Mal, also alle 20 Minuten faltet).
6. Nach 20 Minuten wird der Teig schön hochgegangen sein.
7. Drück ihn mit der flachen Hand vorsichtig nieder – dann zieh den Teig vorsichtig zu einem Viereck aus.

Hinweis:

Das W550 ist ein Bioweizenmehl der Fa. Dennree. Zu kaufen gibt es das Mehl beim Fruchthof in Innsbruck.





8. Dann nach und nach die Ecken in die Mitte falten – umdrehen – mit Mehl bestäuben – mit einem Geschirrtuch – und wieder 20 Minuten rasten lassen.





9. Dies wiederholst du nach 20 Minuten noch einmal.
10. Nach einer Stunde teilst du den Teig in 3 Teile für die Flûtes oder lässt den in einem Stück für ein Baguette.
11. Dann beginnst du mit dem – einrollen des Teiges – vorsichtig schlägst du den Teig vor zu ein – dies machst du 2-3 mal.
12. Dann rollst du den Teig vorsichtig aus.



13. Dann rollst du die Teiglinge zu Baguettes und gibst sie auf ein Backpapier oder in einen Baguetteform.





14. Schneide die Flûtes der längs nach 3-4 mal ein, bemehle die Teiglinge und lass sie nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen.
15. Back sie bei 240 °C 20 Minuten.



# Cross und guat. . .