

# Baguette Natur

Rezept für 2 Stück à 330g



**Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** 20 Minuten + 15 Minuten Zwischengare

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 22 Minuten bei 200°C Heißluft bzw. 220°C Ober-Unterhitze


**Miele Combidampfgarer:** 10min 200°C 100% Feuchte, 12min 200°C 30% Feuchte

**Miele Klimagaren:** 2 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 22min 200°C



## ZUTATEN

- 390g Bio Weizenmehl Type 700
- 8g Salz
- 8g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 14g Bio Butter
- 10g frische Hefe
- 230g Wasser 22°C

 Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zwei Teigstücke zu je ca. 330g auswiegen.
4. Locker Rundformen bzw. Rundwirken, mit dem Schluss nach Oben auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.
5. In der Zwischenzeit ein Bäckerleinen oder Geschirrtuch mit etwas Roggenmehl Type 960 mit Hilfe eines Siebes gut bemehlen.
6. Die gerasteten Teigkugeln nun etwas flach drücken und den oberen Teil locker in die Mitte einschlagen, den unteren Teil ebenso, von oben nach unten einrollen und mit etwas Druck von der Mitte ausgehend mit beiden Händen Längsformen, auf eine Länge von ca. 38cm. Schön gleichmäßig formen- die Enden ganz leicht zuspitzen!
7. Die beiden Baguettes nun mit dem Schluss nach oben auf ein bemehltes Leinen- oder Geschirrtuch legen, abdecken, und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200°C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
9. Die Baguettes vor dem Backen mit dem Schluss nach unten quer auf das Backblech legen und mit einem scharfen Teigmesser 5mal quer einschneiden.
10. Mit viel Dampf backen! Wasser oder Eiswürfeln in das feuerfeste Gefäß schütten und anschließend die Baguettes in die mittlere Schiene des Backofens geben.
11. Baguettes kräftig backen, ggf. nach 2/3 der Backzeit das Backblech einmal wenden.
12. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:



Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich

Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: [office@derbackprofi.at](mailto:office@derbackprofi.at)

[www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at) • [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at) • [www.facebook.com/ofnerderbackprofi](https://www.facebook.com/ofnerderbackprofi)