

Rustikales Baguette

Rustikales Baguette aus dem eigenen Ofen

Heute gibt es ein Rezept für rustikales Baguette. Ich liebe diese Baguettes. Die sind wirklich sowas von lecker und ganz einfach selber zu machen. Mit relativ wenigen Zutaten könnt ihr euch so, ein paar köstliche Baguettes im eigenen Ofen zaubern. Ich mache aus dem Teig 4 Baguettes, welche nach dem Backen relativ groß sind. Aus dem Teig lassen sich aber auch gut 6 Brote backen, die dann etwas schmaler sind und eher die Größe von gekauften Baguetteestangen haben.

Das fertige Baguette hält sich gut verpackt 1-2 Tage frisch, ohne arg trocken zu werden. Kurz angefeuchtet, lässt es sich im vorgeheizten Backofen auch wunderbar noch einmal aufbacken, schmeckt fast wie frisch gebacken. Ansonsten könnt ihr die Baguettes auch nur anbacken, noch warm verpacken und direkt einfrieren. So habt ihr immer frische Baguette im Haus, welches ihr bei Bedarf einfach herausholen und fertig backen könnt.

Frisches Baguette im rustikalen Look

Für den Hefeteig die Hefe zerbröseln und zusammen mit dem Wasser und dem Honig in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl und das Salz dazu geben und alles für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Mit sehr feuchten Händen, oder einem sehr nassen Teigschaber, den Teig vom Rand der Schüssel lösen und abgedeckt für 2 Stunden gehen lassen. Dabei etwa alle 30 Minuten mit nassen Händen, oder einem nassen Teigschaber, den

Teig vom Rand lösen und zur Mitte ziehen.

Die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestreuen. Den sehr weichen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleichgroße Portionen teilen. Die einzelnen Portionen auch von oben leicht mit Mehl bestäuben und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu länglichen Teigsträngen verdrehen. Die Teigstränge auf ein Baguette-Backblech, oder ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für weiter 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 250°C Umluft oder 270°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Dabei ein feuerfestes Schälchen mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und mit erhitzen. Die Baguettes im vorgeheizten Backofen für etwa 15-16 Minuten goldbraun backen.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)