



Baguette-Brötchen

Ohne kneten, gerne auch über Nacht

Einkaufsliste

8-9 Brötchen

1 Baguetteblech

- 7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe (Bei Über Nacht reichen 3 g Trockenhefe oder 8 g frische Hefe)
- 330 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Honig
- 420 g Weizenmehl (Type 550)
- ½ TL Salz

Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Ruhen | 180 Min bis 12 Stunden
- Backen | 12-18 Min

So wird's gemacht

Für den Teig

Hefe, Wasser und Honig in eine Schale geben und gut verrühren. Anschließend Mehl und Salz hinzugeben und mit einem Holzlöffel verrühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig ist sehr klebrig, das soll so! Eine kleine Schale mit Wasser vorbereiten und die Finger immer wieder nass machen, den Teig mit den nassen Händen von dem Schüsselrand lösen und mit etwas Wasser bedecken. Abdecken und 180 Minuten ruhen lassen.

Für die Über-Nacht-Methode

Hier reichen 60 Minuten ruhen lassen, dann gut abdecken und im Kühlschrank etwa 8-12 Stunden ruhen lassen.

Vor dem Backen

Den Backofen auf 250 °C Umluft vorheizen. In den Backofen eine kleine Ofenform mit etwas Wasser geben, das verdampfen soll.

Die Arbeitsfläche sehr gut bemehlen und den Teig auf das Mehl geben. Den Teig auch auf der Oberseite leicht bemehlen. Die Hände wieder nass machen und den sehr klebrigen Teig mit den nassen Händen zu einem langen Strang ein- und auseinanderdrehen. Diesen Strang in acht Teile teilen. Das Baguetteblech leicht bemehlen. Die Hände nochmal nass machen und die Teile mit minimalem Abstand auf das Baguetteblech geben. Brötchen 20 Minuten ruhen lassen.

Den heißen Backofen vorsichtig öffnen und die Brötchen 12-18 Minuten goldbraun backen. Gegen ein Brötchen klopfen, wenn es hohl klingt, ist es fertig. Leicht abkühlen lassen und vom Blech lösen.

Alternativ kann auch ein normales Blech verwendet werden, hierfür mit einem Backpapier kleinen Wände falten und die Brötchen in die Zwischenräume legen.