Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



12 BAGUETTE REZEPTE

Wer **Baguette** backen möchte, braucht ein gutes **Baguette Grundrezept**, ein etwas komplizierteres, eines mit Sauerteig und viele Variationen, wie man es verfeinern kann.

Hier findet ihr alles über **Baguette Rezepte**, viele Tipps, wie man den Teig vorbereiten kann… mit mehr oder weniger Hefe… mit viel oder wenig Zeit…
Alles rund ums Baguette! Viel Spaß beim Baguette backen!

1- Französisches Baguette einfache Basis Rezept

Hier ist ein Einfaches Basis Rezept für ein Baguette. Ich empfehle euch, mit dem Mehl T65 Tradition zu backen. Eure Baguettes werden luftiger und bekommen eine goldbraune Kruste.

Zum Rezept: Französisches Baguette selber backen (Une petite baguette … magique)

2- Buchweizen Baguette – Bretonisches Baguette

In diesem Rezept habe ich mit der Idee gespielt, ein bretonisches Baguette mit Buchweizenmehl zu backen. Und es hat wunderbar funktioniert. Ein Rezept für ein Buchweizen Baguette gibt es nicht so oft, und man kann damit auch die größten Brotliebhaber beeindrucken.

Zum Rezept: Buchweizen Baguette – Bretonisches Baguette

3- Baguette Tradition française

Es ist möglich, ein Baguette Rezept mit wenig Hefe zu backen, man muss nur etwas Zeit einplanen. Dafür habe ich, wie die Bäcker in Frankreich, einen T65 Tradition genommen, daher der Name meines Rezepts.

Zum Rezept: Baguettes Tradition française

4- Baguette mit Sauerteig

Baguette backen mit eigenem Sauerteig ist ganz einfach. Hier zeige ich euch, wie ich meinen Weizensauerteig angesetzt und damit dieses leckere Baguette-Rezept gezaubert habe. Bitte etwas Zeit einplanen.

Zum Rezept: Baguette mit Sauerteig

5- Roggen-Baguette als Épi

Mit Roggen kann man auch Baguette backen. Hier zeige ich euch ein leckeres Rezept für Roggen-Baguette und wie man es in Épi formt (oder schneidet). So einfach geht's...

Zum Rezept: Épi (Roggen-Baguette mal ganz anders)

6- Baguette mit Tapenade zum Aperitif

Baguette ist das perfekte Brot für den Aperitif. Man kann den Teig unendlich aromatisieren. Ich habe es hier mein Baguette Rezept ganz einfach mit schwarzer Tapenade verfeinert.

Zum Rezept: Baguette mit Tapenade zum Aperitif

7- Baguette mit Speck und Zwiebeln

Frankreich ist bekannt für sein Baguette, aber auch für die Quiche Lorraine, den Zwiebelkuchen. Hier habe ich beides gemischt. Ein leckeres Baguette-Rezept mit viel gebratenem Speck und Zwiebeln. Das kann nur gut schmecken.

Zum Rezept: Baguettes mit Speck und Zwiebeln

8- Baguette mit Tomaten

Wer es sommerlich mag, kann sein Baguette-Rezept auch mit in Olivenöl eingelegten Tomaten verfeinern. Wichtig ist, dass man alle extra Zutaten in Pastenform bekommt. So lassen sie sich perfekt mit dem Baguetteteig vermischen.

Zum Rezept: Baguette mit Tomaten

9- Ficelles oder Baguettes mit Walnüssen und Ziegenkäse

Baguette eignet sich auch sehr gut zum Füllen, z. B. mit Käse. Man kann es vor dem Backen, wenn man es formt, mit Käse und Nüssen füllen. Dann wird gebacken und der Käse schmilzt schön im Teig! Ein sehr leckere Baguette Rezept!

Zum Rezept: Ficelles mit Walnüssen und Ziegenkäse

10- Flammkuchen Baguette-Épi

Ein perfektes Baguette-Rezept mit der berühmten Flammkuchenfüllung: Crème fraîche, Speck und Zwiebeln. Dazu eine Prise Muskatnuss und voilà!

Zum Rezept: Flammkuchen wie ein Epi

11- Star Wars / Halloween Baguette

Wenn man sein Baguette-Rezept gut beherrscht, kann man sehr leicht damit spielen und es färben und aromatisieren.
Hier habe ich einen Teil des Teiges mit schwarzem Knoblauch + Kohl aromatisiert. Den anderen Teil

habe ich mit Piment d’Espelette und roter Lebensmittelfarbe gefärbt. Ein echter Hingucker und perfekt für den Fernsehabend, wenn man sich am Wochenende die 6 Teile von Star Wars anschaut!

Zum Rezept: Halloween Baguette

12- Schoko-Baguette

Baguette kann auch süß zubereitet werden. In Frankreich isst man Baguette gerne mit einem Stückchen Zartbitterschokolade. Hier ist also ein Rezept für Baguette mit Schokoladenfüllung. Man kann es auch dünner machen und es dann Ficelle nennen.

Zum Rezept: Schoko-Baguette – Baguette au chocolat

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de