Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BUCHWEIZEN BAGUETTE – BRETONISCHES BAGUETTE

ZUBEREITUNG: 2,5 STUNDEN · BACKZEIT: 26 MIN.

Gibt es in der Bretagne ein „bretonisches Baguette“?

Eigentlich nein, die Bretonen essen das gleiche klassische Baguette wie überall in Frankreich, aber lieber mit gesalzener Butter!

Jedenfalls dachte ich, es wäre interessant, mein Baguette-Rezept mit etwas Buchweizenmehl zu verfeinern. Und ja, es hat wirklich gut geschmeckt und die Baguettes hatten eine so schöne Farbe!

Wir haben sie zum Teil direkt aus dem Ofen gegessen (und schon beim Fotoshooting), mit Zartbitterschokolade. Aber auch zum Abendessen mit guter Salzbutter war es un délice!

Heute wird der Rest des Baguettes perfekt zu unserem Meeresfrüchtemenü passen, und ich plane, es auch für unsere nächste Fischsuppe zu backen.

Wer also ein bisschen bretonisches Flair zum Abendessen mag, sollte dieses Rezept unbedingt ausprobieren!

Zutaten für 2 bretonisches Baguettes mit Buchweizenmehl:

400 g T65 Mehl Label rouge (oder T550) 100 g Buchweizenmehl, 300 ml Wasser (Zimmertemperatur), 1 EL Salz, 1 Würfel Hefe (1/2 Würfel – wenn ihr Zeit habt).

1- Die Hefe in dem Wasser lösen. In einer Schüssel das Mehl T65, das Buchweizenmehl und das Salz geben und vermischen.

2- Das Wasser zu dem Mehl geben und 3 Minuten mit Haken rühren, als bis der Teig sich von der Schüssel löst. Eine Kugel formen und 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig in der Schüssel lösen, auf einen sauberen Arbeitsplatz geben und wie ein Brief falten. Anschließend als Kugel rollen.

3- Den Teig halbieren und auf einem bemehlten Arbeitsplatz geben, in die Länge ziehen und in 2 falten, um ein Baguette zu formen.

Das geformte Baguette in ein mit Mehl bestäubten Bäckerleinen geben.

Das 2. Baguette formen und ebenfalls in dem Bäckerleinen rollen. (siehe Fotos)

20 bis 30 Minuten gehen lassen.

4- Ein Baguette Backblech leicht bemehlen. Das Bäckerleinen mit den 2 Baguettes auf dem Baguette Backblech legen. Die mittlere Falte des Backerleinens anfassen und langsam hochziehen, sodass die Baguettes aus dem Leinen in die Backform rollen. (siehe Fotos)

Die Baguettes mit Buchweizenmehl leicht bestäuben und mit einem Bäckermesser in die Länge 1 Mal anschneiden.

Backen: 25-27 Minuten, 220-230 °C Umluft (vorgeheizt, mit einem Backblech, mit Minimum 800 ml Wasser in der unteren Schiene)

Et voilà! Ein leichter nussige Geschmack, nicht zu stark, um die leckere Butter oder den Terrinen-Geschmack nicht zu überdecken!

Ich hoffe, es inspiriert euch neue Rezepte zu probieren und freue mich auf eure Backfotos!

BISOUS !

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