

Baguette oder Brötchen

Baguette oder Brötchen selbst backen: So gehen Sie Schritt für Schritt vor. Wählen Sie Ihre Lieblings-Backmischung von Grana Antico: Sie können aus vier verschiedenen Sorten wählen. Wenn Sie nicht viel Zeit haben, können Sie die Anleitung als Notfallmaßnahme nutzen.

Wenn Sie das Baguette mit einem kräftigeren Geschmack erleben möchten, lassen Sie den Teig gehen. Dazu können Sie die Ruhezeit des Teigs von 4 Stunden auf 12 Stunden verlängern. Nach 12 Stunden können Sie den Teig im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb der nächsten 7 Tage backen. 2-3 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, formen und 15 Minuten ruhen lassen.

Nehmen Sie Mehl, Starterkultur und warmes Wasser (gemäß Packungsanweisung) und vermischen Sie alles in einer Rührschüssel. 2 Minuten lang verrühren, die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Baguette: Als nächstes mit etwas Mehl 3 Teigstücke formen und diese entweder in 3 Baguettebleche oder in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Decken Sie die Teigstücke mit einem Küchentuch ab und lassen Sie sie 10 Minuten ruhen. Den Backofen auf 180 Grad Unterhitze (oder 170 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen und das Baguette 40 Minuten backen.

Für die Brötchen 6 Teigstücke formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Unterhitze (oder 170 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Brötchen 30 Minuten backen. Wenn Sie lieber Brot backen möchten, können Sie den Teig in eine beschichtete Pfanne geben, 15 Minuten ruhen lassen und ihn dann 1 Stunde lang bei einer niedrigeren Temperatur von 180 Grad (oder einer oberen/unteren Temperatur) im Ofen backen von 170 Grad).

