

Baguettes® viennoises – Wiener Franzosenbrote

Volkmar 2020



- 1000g Dinkelmehl
- 14g Trockengerm (Hefe, 2 Pkg.)
- 36g Salz (2 ½ Löffel)
- 20g unraffiniertes, brauner Kristallzucker (Rohr- oder Rübenzucker)
- 1g Kümmel, ganz
- 1/8 l Tonic Water
- 1/8 l Maiskeimöl
- 1/2 l Wasser, ca. 40° warm

Backvorgang:

Mehl, Zucker, Germ, Salz zusammen in ein Rührwerk geben, trocken vermengen. Bei laufendem Rührwerk seitlich Öl, Tonic, zuletzt Wasser zugeben, etwa 10 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit kneten, danach gehen lassen.

Innerhalb der folgenden zwei Stunden (bei kühlen Temperaturen 2 ½ Stunden) den aufgehenden Teig in Abständen neuerlich kurz kneten und wieder gehen lassen. Längere Reifungszeiten als 3 Stunden können zur Säuerung führen.

Das Gefäß wird dabei, je nach Raumtemperatur, 35° bis 40° warm.

Der Reifungsvorgang ist abgeschlossen, sobald der Teig sich beim Kneten vollständig löst. Dann wird der Rohling entnommen, geformt und auf einem Holzbrett in drei gleiche Teile geschnitten. Die Schnittflächen sollen sauber und trocken sein.

Die Teile werden per Hand in die gewünschte Länge gebracht und auf ein vorgeformtes Baguette-Backnetz gelegt, dort mit dem Messer schräg eingeschnitten und mit Wasser besprüht. Die drei Baguettes werden auf ein Backblech gelegt, in das ca. 1/8 l Wasser eingebracht wird. Das Blech wird in den untersten Einschub gelegt.

Der Backvorgang erfolgt in zwei aufeinander folgenden Abschnitten:

1. Bei Umluft 70° ca. 20 Minuten aufgehen lassen
2. Bei Umluft 190° ca. 20 Minuten fertig backen.

Die tatsächlichen Backzeiten richten sich nach der Art und Größe des Backrohrs.

Die Baguettes sind fertig, wenn sie goldbraune Farbe angenommen haben, sich beim Beklopfen nicht verformen, also eine harte Oberfläche zeigen und „cross“ klingen. Aus der Baguette-Backform nehmen und auf einem offenen Brotschneidebrett mit einem trockenen Tuch bedecken und abkühlen lassen.

Die langsam abgekühlten Baguettes eignen sich auch zum Tiefkühlen.



Das französische *Baguette* ist seit 2022 als immaterielles Kulturgut weltweit geschützt.

Gutes Gelingen!
V.E.