

# Französisches Baguette selber backen (Une petite baguette ... magique)

 [franzoesischkochen.de/une-petite-baguette-magique-franzosische-baguette](https://franzoesischkochen.de/une-petite-baguette-magique-franzosische-baguette)



## Da ist es, endlich habe ich es geschafft! Ein echtes Baguette, wie man es in Frankreich findet!

Eine knusprige Kruste, die nicht zu viele Krümmel macht. Innen ist es weich und luftig, ein perfektes Baguette bereit zum Frühstück oder zum „Jambon-beurre“ (bekanntes französisches Sandwich).

In der Bäckerei gibt es bei uns Baguettes, Ficelles, épis, pains français, Bâtard, die alle aus dem selben Teig geformt werden. Der Unterschied ist einfach die Form, von ganz fein und sehr knusprig bis dick wie ein Bâtard oder ein Pain. Es gibt Brot für alle Geschmacksrichtungen.

In Deutschland gibt es viele Brotarten, aber ich muss leider sagen, dass die Baguettes nie wirklich wie in Frankreich schmecken. Und wenn man liebt, was darin alles steckt : Butter, Milch, Zucker, Aromen.. usw.... ist es kein Wunder. Im Prinzip sollte Brot nur aus Mehl, Wasser, Hefe und einer Prise Salz bestehen. ODER ? Dazu kommt natürlich ein bisschen Handhabung und schon ist es gelungen (auch wenn es nicht präzise oder perfekt ist).

Wie oft habe ich mir also vorgenommen, es selber zu backen: „Das kann doch nicht so schwer sein?“ und so nach ein paar Versuchen dieses Ergebnis! Ein Traum !

Zuerst war ich ganz begeistert vom Rezept und der Bearbeitung des Teiges. Wieder noch ein Faltenspiel, das sicher die Origami-Fans bespaßen wird. Am besten einen Fernsehabend so planen, dass man in jeder Werbepause ( also fast alle 20 Minuten) den Teig zusammenfalten kann. 😊

Nach dieser Etappe habe ich den Teig einfach irgendwie lang geknetet und gerollt so dass er ungefähr die Form einer Baguette angenommen hat. Nach der Ruhe- und Back -Zeit sahen sie schon gut aus. ABER nach einigen Suchen und Nachfragen habe ich von einem Bäcker selbst erfahren, dass eine Etappe fehlte : „le façonnage“ de la Baguette. So nennt sich diese Knet- und Roll-Etappe.

Nun bin ich so aufgeregt über meine Entdeckung, dass ich sie so schnell wie möglich mit euch teilen will. Es fehlt aber diese zweite Etappe, obwohl es bei meinem ersten Versuch hat es schon wunderbar geklappt hat. Und die Baguettes waren schon très très très bonnes .... Es kommt also gleich ein anderer Beitrag mit einem kleinen Video, um dieses ganze Basteln und Kneten zu zeigen.

Wenn Ihr damit Spaß habt, könnt Ihr dann weiter mit den Teig Experimentieren und eure Baguette mit Sauerteig zubereiten , mit Mehl T 65 Tradition francaise (Gesetzt 1905) und irgendwann eure Baguette mit andere Zutaten verfeinert wie Speck und Zwiebel , oder noch mit Tapenade!

Ihr könnt auch mittlerweile viele andere Ideen zum Brot Rezepten auf den Blog hier finden : BROT REZEPTE!

**Hinweis: diese Rezept ist mein einfaches und schnelles Variante Baguette zu backen. Es gibt andere Methode die ich zur Zeit verwende ( mit längere Gehzeit oder auch mit Trockenhefe) . Jeder Rezept hat ein andere Ergebnis und ein andere Vorbereitungszeit. Jeder von euch kann also für seine Bedürfnis, dass passende Rezept nehmen. Es ist wichtig , dass Ihr euch eure perfekte Rezept aussuchen können.**

**Mein Favorit ist das „Wenig Hefe und lange Geh-Zeit “ Rezept , aber ich greife immer wieder an dieses Rezept hier, weil sie einfach schneller und unkomplizierter ist.**

## Das Baguette Video

---

In diesem Video zeige ich euch, wie man eigentlich Baguettes formt („le façonnage“) und auch wie man den Teig bearbeitet.

An dieser Stelle findest du ein YouTube VideoUm dieses Video darzustellen, brauche ich deine Zustimmung. Video anzeigenIch bin damit einverstanden, dass mir Inhalte von YouTube angezeigt werden. Damit können personenbezogene Daten an Drittanbieter übermittelt werden.

## Zutaten für 3 Flûtes oder 1 Baguette:

---

250 g Mehl Typ 550 oder besser noch T65, 160 g (ihr Könnt bis zu 190 g max. für ein etwas Luftiger Brot) Wasser (lauwarm), 6-8 g Salz, 1/2 Hefewürfel.

ODER

500 g Mehl (Typ T65 oder 550), 320 bis 340 g Wasser, 12 g Salz, 1 Hefewürfel ( oder weniger als 1/2 Wurfel, wenn Ihr Zeit habt).

**TIPP: mittlerweile gebe ich nur 1/2 Hefe Würfel (für 500 g Mehl) und lasse mein Teig 1 Stunde gehen. Funktioniert noch besser ! 😊 Ich habe mit den Jahren rum experimentieren und kann euch nur empfehlen eure Teig am Tag zuvor einzusetzen. Ich habe es in eine schöne Beitrag alles hier erklärt ! Der Teig ist derselber. Er wird nur als Baguette später geformt.**

**Es sollte unbedingt das Mehl Typ 550 oder 65 sein und kein anderes!**

1- Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl und das Salz zusammen mischen und dann alles mit einem Holzlöffel (sonst ist der Teig zu klebrig) zusammen rühren. Man soll den Teig nicht zu lange bearbeiten. Eine Kugel formen und mit Mehl bestäuben.

mit einem feuchten Tuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig 1 Stunde gehen lassen. Während dieser Zeit den Teig 3 x , also alle 20 Minuten, falten.

## 2- Die Bearbeitung des Teigs während dieser Stunde:

---

Am Anfang wird der Teig schön hochgehen , wie hier :

Den Teig wie ein kleines Viereck vorsichtig ausbreiten ...

### Und jetzt kommt die Faltarbeit:

---

Jede Ecke vom Viereck nacheinander zur Mitte falten. Und wenn Sie das nicht verstehen hier das Ganze als Foto:

und jetzt dieses kleine Paket umdrehen und nochmals gehen lassen.

### Kurz gesagt: während der 1 Stunde Gehzeit den Teig aller 20 Minuten (also 3 Mal !) so bearbeiten und falten.

---

3- Nach dieser Stunde die Flûtes oder die Baguette formen. Ich habe sie einfach gerollt und noch 15 Minuten in eine Bäckerlein gehen lassen.

franzoesischkochen

An dieser Stelle findest du ein Instagram VideoUm dieses Video darzustellen, brauche ich deine Zustimmung. Video anzeigenIch bin damit einverstanden, dass mir Inhalte von Instagram angezeigt werden. Damit können personenbezogene Daten an Drittanbieter übermittelt werden.

4- Jede Flûtes (Baguette) mehrmals schräg mit einem scharfen Messer einschneiden, mit ein bisschen Mehl besäuben, so kann sich eine schöne Kruste bilden.

5- noch für **20-25 Minuten** bei **220°C Umluft** in den Backofen schieben und das war's. ( ACHTUNG: Heute , backe ich gern mein Baguette auf **230°C für 25 Minuten**. !!!)

### Wichtig : ein Blech mit Wasser in den unteren Bereich des Backofens schieben.

---

Uns haben diese dünnen Flûtes geschmeckt. Mit der doppelten Menge an Zutaten kann man bis zu 3 Baguettes backen. Ihr könnt jetzt ein richtiges französisches „Petit Déjeuner“ genießen und eure Tartines schön in eure Kaffees tunken. 😊

Ich hoffe, ihr seid zufrieden und es gelingt euch.

**Merci beaucoup, dass ihr mich nicht vergessen habt und à très bientôt mit vielen neuen Délices.**

Hier geht es aber weiter mit alle eure Fragen die ich für euch gesammelt habe :

### **von Robert: kann ich den Teig “ komplett fertig“ über Nacht im Kühlschrank lassen?**

Ja, man kann den Teig sehr gut fertig eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Am Morgen den Teig einfach rausnehmen und für Minimum 30 Minuten bei Zimmer Temperaturen gehen lassen. Dann kann sie gebacken werden! 😊

### **von Monika: Wenn ich den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen möchte, muss ich da die Hefe Menge reduzieren?**

Eigentlich kann man ein klein bisschen die Hefe Menge Reduzieren (18g für 250 g Mehl) wenn man es durch Nacht Ziehen lässt. Aber nicht zu viel sonst wird den Baguette Teig nicht hochgehen.

### **Welche Variation kann man von den Baguette Rezept machen?**

Basri hat diese Baguette mit mit Röstzwiebeln verfeinert. Bei Stefan wurde den Teig mit gehackte schwarze Oliven (trocken eingelegt, entkernt) und/ oder mit getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt, abgetropft) gemischt. Achtung hier muss aber die Salz Menge vom Teig reduziert werden sonst wird es schnell zu salzig.

### **von Enza: Warum schmeckt mein Baguette so sehr nach Hefe?**

Es liegt meistens an der Hefe (sie hat sich nicht richtig aufgelöst) oder an die Hefe Sorte. Einfach eine andere Sorte ausprobieren. Man kann auch weniger Hefe (15 g ) aber dann braucht den Teig viel mehr Gehzeit.

### **Anna: Geht das Luft aus den Brot raus wenn ich es falte ? und Wie bekomme ich ein noch Luftiger Baguette mit große Poren?**

Der Luft kommt nicht raus, wenn man das Brot faltet. Wenn man ein „Luftiger“ Brot möchte kann man etwas mehr Wasser zu dem Brot geben. Also statt 160 g dann 180 ml oder 190 ml geben. Der Teig wird viel flüssiger. Sie braucht dann viel mehr Zeit aber wird viiiiel Luftiger!

### **von Bertus: Wie mache ich wenn mein Brot Teig zu weich ist?**

Wenn man mehr Wasser zu dem Teig gibt, bekommt man ein luftigeres Baguette, aber dafür müssen die Schritte leicht geändert werden. Die Baguette muss länger zwischen die Schritte gehen. Und den Letzte Gehzeit muss Minimum 40 Minuten betragen. Die Baguette müssen auch in die Baguette Backblech gehen (sonst halten sie die gegebene Form nicht). Ein Brotkorb oder Banneton ist auch eine Lösung.

## **von Barbara: Welche Mehl Typ ist die Typ 550 in Österreich?**

---

Danke liebe Barbara: die Mehl Typ 550 ist die Typ 700 in Österreich

## **von Hanne: Wann kann ich die Baguette einfrieren?**

---

Ich friere die gebackene Baguette mittlerweile lieber ein. Man kann auch die Baguette backen und 5 Minuten vor dem Ende der Backzeit raus nehmen und einfrieren. Dann wenn gewünscht am Morgen auftauchen lassen und noch mal kurz 10 Minuten backen.

Aber manche Leser bereiten die Baguette, formen sie und dann lassen sie es noch ein letztes Mal gehen und dann frieren es ein. So ist sie dann „backfertig“ für den Sonntag früh.

## **von Bert: Geht das Brot Rezept statt Frische Hefe auch mit trockene Hefe?**

---

Das Rezept geht auch mit Trockenhefe. Mit Frischhefe geht der Teig allerdings schöner auf und der Teig wird lockerer. Übrigens bekommst Du Frischhefe inzwischen in fast jedem Discounter und Supermarkt im Kühlregal meistens neben der Butter. (Von Ansgar! Danke)

## **von Wolf: wird die Baguette mit Oben/unten oder mit Umluft gebacken?**

---

Ich backe meine Baguette mit Umluft (die mit der Grill Funktion geht auch mehr als 200°C), aber mit Oben/unten sind die Baguette irgendwie knuspriger.

## **von Eva: Braucht man zum Baguette backen ein speziell Backform?**

---

Eigentlich nein. Es hilft eine Baguette Backblech zu haben, aber man kann genauso gut es ohne Form backen, direkt die geformte Baguette auf einem normalen Backblech.

## **von Barbara: Kann ich ein Baguette mit Mehl typ 405 oder mit 1050 backen?**

---

Ich würde lieber den 405 typ Mehl bevorzugen aber den 1050 sollte auch gehen. Aber das Brot braucht vielleicht dann mehr Gehzeit.

## **von Uwe: Warum kleben meine Baguette an dem Lochbackblech fest? Was kann ich tun?**

---

Die Baguette kleben, weil den Teig nicht mit Mehl bearbeitet wurde. Egal welche Backform man verwendet, rolle ich immer meine Baguette leicht im Mehl vor ich sie auf die Form platziere. So bleiben sie nicht kleben.

## **von Hobbyköchin: meine Baguettes sind leider sehr krümelig geworden, was habe ich falsch gemacht?**

---

Wenn die Baguette sehr krümelig sind, kommt es von dem Teig. Den Basis Teig wurde nicht lange genug oder Gründling genug geknetet. Einfach es ein bisschen länger kneten.

---

### **von Ingrid: Wie bewahre ich die Baguette richtig auf, damit sie am Sonntagmorgen auch noch kross sind?**

---

Ich lasse meine Baguette in meinem Backofen mit ein bisschen Wasser in der unteren Schiene. Für nehme ich sie raus, heizt mein Backofen und tue meine Baguette für 5 Minuten bei 150°C Umluft in den Backofen. So sind sie wieder schön knusprig.

---

### **von Amaryllis: Kannst Du uns vielleicht auch ein Rezept eine Baguette mit Sauerteig geben?**

---

Das kommt auch mal irgendwann! BISOUS 😊

---

### **Wie lang muss ich mein Baguette backen? und bei welchen Temperaturen?**

---

Die Ergebnisse sind von Backofen zu Backofen sehr unterschiedlich. Manchen brauchen 35 Minuten bei 250 °C, andere 45 Minuten bei 220 °C Umluft, andere noch 20 Minuten bei 240 °C Oben/ unten.... einfach ein bisschen mit eurem Backofen rumexperimentieren.

---

### **von Sebastian: den unteren Seit meines Baguette war zu sehr weich. Habe ich Zuviel Wasser im Ofen benutzt?**

---

Wenn der untere Seit zu weich ist, heißt es, dass es nicht genug Hitze von unten bekommen hat. Den Backofen war nicht heiß genug oder etwas hat die Hitze von unten weggenommen.

---

### **von Andrea: ganz am Anfang wenn das Wasser mit der gelösten Trockenhefe in das Mehl kommt, wie lange verarbeitest du den Teig? Wird dieser dann auch von dir geknetet oder machst du alles nur mit dem Kochlöffel?**

---

Am Anfang rühre ich den Teig ungefähr 1 bis 2 Minuten. Bis sich alle Zutaten sich gut gemischt haben. Ich mache es mit dem Holzlöffel aber man kann es auch mit den Hacken der Rührmaschine machen.

---

### **von Andrea: mein Teig ist nicht so elastisch wie deiner, hast du ein Tipp?**

---

Das ist das Falten des Teigs, die die Elastizität an den Teig gibt. Also den Falten des Teiges nicht vergessen.