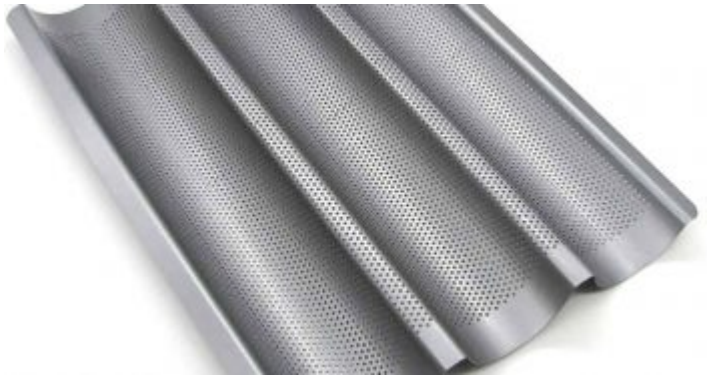
Vor einigen Jahren hatte ich einmal ein Gespräch mit einem französischen Bäcker, der – oh Wunder! – passables Englisch sprach. Natürlich wollte ich ihm das Geheimnis des perfekten Baguettes entlocken, aber er lachte bloß: Steht alles im Gesetzbuch. Tatsächlich gibt es für lizensierte französische Bäcker feste Regeln für die Zutaten und die Herstellung des Standard-Baguettes, und der Höchstpreis war früher staatlich festgelegt. So darf das Brot, das seit dem Ende des 19. Jahrhunderts in Frankreich Karriere machte, nur Mehl, Salz, Hefe und Wasser enthalten. Und das macht es uns relativ leicht zuhause ein prima Baguette selbst herzustellen.

Knackpunkte

Knackpunkte sind dabei das verwendete Mehl und die Verhaltensweisen des Backofens. Klar gesagt: Mit dem üblichen Weizenmehl Type 405 geht es nicht, überhaupt nicht. Das sogenannte „backstarke“ Mehl Type 550 ist schon okay, besser aber ist das originale Type 65, das hierzulande kaum zu bekommen ist, aber im Internet hier und da angeboten wird. Ich hab es auch schon mit dem italienischen Typo 00 probiert, aber das ging in die Hose.



So sieht ein Baguette-Backblech aus…

Was den Backofen angeht: Es empfiehlt sich die Anschaffung eines Baguette-Backblechs, das drei längliche, gelochte Mulden aufweist. Denn wenn du den Teig so schön locker und eben auch nass herstellst, läuft dir das Ding auf dem normalen Blech auseinander. Außerdem wird zwingend mit Ober-Unterhitze gebacken, und da sind die Löcher für die gleichmäßig Wärme wichtig. Auf den Boden des Backrohr gehört eine Schüssel oder Auflaufform mit Wasser, die schon beim Vorwärmen dort stehen sollte, um ein wenig Dampfdunst zu produzieren. Im Gegensatz zu vielen Anleitungen, die man so im Web findet, empfehle ich eine Temperatur von 240° – die Öfen eines französischen Baguette-Bäckers werden üblicherweise mit 300°

betrieben.

Die Zutaten:

Mehl Type 65 gibt's im Internet

Über die Zutaten sind wir uns im Klaren, stellt sich die Frage nach den Mengen. Um ein einzelnes Baguette von der Länge einer Lochblechmulde zu backen, brauchst du 200 g Mehl, 15 g frische Hefe, eine Prise Salz und 140 bis 160 ml (lauwarmes) Wasser. Je mehr Wasser du nimmst, desto luftiger wird der Teig, desto größer (im Idealfall) die Poren. Du wirst beim Probieren feststellen, dass Hefe nicht gleich Hefe ist. Manche Sorten entwickeln einen Eigengeschmack, der bei einem warmen Gebäck (z.B. einer Pizza) nicht stört, aber für ein Baguette suboptimal sind. Andere Marken sind weniger triebstark, sodass du mehr davon brauchst. Tipp: Achte auf das Haltbarkeitsdatum der Hefe – je weiter das in der Zukunft liegt, desto besser.
Und grundsätzlich gilt, dass der Teig so wenig wie nur irgend möglich geknetet werden darf; je länger und stärker er gewalkt wird, desto feinporiger wird er – und das wollen wir beim Baguette ja nun nicht. Deshalb kneten die französischen Bäcker den Teig jeweils nur maximal zwei Minuten zusammen. Und später wird er gefaltet und eben nicht mehr geknetet. Also kommen wir zur…

Zubereitung

Sieb das Mehl als Haufen auf der Arbeitsfläche und misch eine gute Prise Salz mit den Fingern unter. Lös die Hefe im lauwarmen Wasser auf, und lass die Mischung ca. 3 Minuten arbeiten. Drück eine Mulde in den Mehlhaufen, gieß langsam das Hefewasser hinein und arbeite es sofort mit den Fingern unter. Arbeite das Ganze mit möglichst wenig Druck so durch, dass du eine Teigkugel hinkriegst (muss nicht gleichmäßig sein). Bestäube die Kugel mit wenig Mehl, dreh sie um und deck sie mit einem feuchten (lauwarm!) Küchenhandtuch

ab.

Lass den Klumpen nun 20 Minuten gehen. Wenn er ziemlich stark an der Arbeitsfläche klebt, hast du alles richtig gemacht. Lös ihn nun vorsichtig mit einer Teigkarte und wende ihn auf einen bemehlten Platz auf der Arbeitsfläche. Forme mit wenig Druck ein Rechteck von der Größe zweier Handflächen. Denn nun muss der Teig innerhalb der nächsten Stunde zwei- oder dreimal gefaltet werden. An dieser Stelle kannst du den Backofen mir der Wasserschüssel auf 240° vorheizen.

Im Web findest du allerlei Anleitungen wie der Baguette-Teig zu falten ist – manche davon erinnern an Origami. Tatsächlich ist es eigentlich egal, wie genau du den Teig zusammenlegst. Ich mach es einfach so, dass ich ihn der Länge nach auf Hälfte zusammenlege und dann die beiden Enden zueinander lege. Es entsteht ein Quadrat mit Falten… Wichtig ist nur: Nicht Kneten! Experten sagen, der Teig müsse genau DREIMAL gefaltet werden, meine Erfahrung ist, dass es keine Rolle spielt – entscheidend ist, dass die Geh- und Faltperiode mindestens eine Stunde dauert, dass der Teig immer wieder feucht abgedeckt wird und dass du auf einer bemehlten Fläche arbeitest. Du wirst feststellen, dass sich das Volumen in dieser Stunde kaum noch vergrößert, was an der vergleichsweise geringen Menge Hefe liegt.

Beim letzten Durchgang ziehst du das Quadrat auf die gewünschte Länge und faltest es zu einer Rolle zusammen, deren Oberseite du mit einem scharfen(!) Messer drei- oder viermal schräg einschneidest. Wende das Baguette leicht in Mehl bevor du es in eine der Backblechmulden bugsierst. Die Backzeit wird irgendwas zwischen 20 und 25 Minuten betragen. Wenn du immer dieselben Mengen und identische Zutaten verwendest, wirst du spätestens beim fünften Versuch herausfinden, wann der Punkt erreicht ist, an dem die Krume gar und die Kruste schön knusprig ist. Kleiner Tipp: Pinsel die Oberfläche nach ungefähr 10 Minuten mit heißem Salzwasser ein.

Der Geschmack wird auf jeden Fall gut sein, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen, wirst du wirklich experimentieren müssen; bei mir hat es immerhin sieben Versuche gebraucht, bis das Innere die gewünschten großen Löcher aufwiese; die Kruste war dagegen von Anfang an wie erhofft.