

PAINS VIENNOIS

WIENER BAGUETTES, DIE SIMPEL GELINGEN UND HERRLICH SCHMECKEN



STÜCK

3 á 220g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

4 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

335 g Weizenmehl 700 (550)
+ etwas zum Aufarbeiten
220 g Milch (30 °C)
20 g Zucker
10 g Frische Hefe
65 g Butter in Stücken, kalt
7 g Salz
1 Stk Ei
Öl für das Backblech

ZUBEHÖR

Baguette- Backblech

TEIGBEREITUNG

Hefe in der warmen Milch auflösen und mit Mehl und Zucker in der Rührschüssel der Küchenmaschine 8 Minuten langsam mischen. Anschließend nach und nach die kalten Butterstücke sowie das Salz dazugeben und ca. 7 Minuten etwas schneller fertig kneten (ideale Teigtemperatur nach dem Kneten: 25 °C). Fenster-test machen. Teig mit einem Tuch abgedeckt in der Schüssel 60 Minuten rasten lassen.

TEIGAUFBARBEITUNG

Arbeitsfläche mit Weizenmehl leicht stauben und vom Teig 220 g schwere Teigstücke abstechen. Diese rundschleifen und 15 Minuten abgedeckt rasten lassen.

Ei mit etwas Salz verquirlen, Baguette-Backblech ölen. Teigstücke auf der Arbeitsfläche etwas flach drücken, von oben nach unten einschlagen und zu ca. 38 cm langen Stangen ausrollen. Mit einem scharfen Messer in regelmäßigen Abständen schräge Querschnitte anbringen. Dabei die Schnitte zügig ansetzen (langsameres Schneiden verzieht den Teig). Auf das Baguette-Backblech setzen und mit Ei abstreichen.

Baguettes bei Raumtemperatur für ca. 1- 1,5 Stunden rasten lassen.

Backen

Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Wiener Baguettes nochmals mit Ei bestreichen, um das Muster zu betonen, auf dem Baguetteblech in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25 °C



Teigruhe 60-90 Minuten



Backtemperatur 190 °C



Backdauer 15 Minuten