Ein richtiger Brotofen für Zuhause!

EMILE HENRY
GARANTIE 10 ANS / 10 YEAR GUARANTEE
MADE IN FRANCE

KENNEN SIE DAS GEHEIMNIS EINES KNUSPRIG-LOCKEREN BAGUETTES AUS DEM EIGENEN OFEN?

Das ganze Geheimnis liegt im perfekten Backvorgang, der eine hohe und präzise regulierte Luftfeuchtigkeit erfordert. Mit der Baguetteform von Emile Henry schaffen Sie die gleichen Bedingungen wie in einem traditionellen Brotofen, ohne Wasser hinzugeben zu müssen. Dank des Materials aus nicht emaillierter Keramik entsteht am Anfang des Backvorgangs eine hohe Luftfeuchtigkeit, und die Löcher im Deckel erzeugen die für ein Baguette typische knusprig-lockere Struktur, die einen Hauch von Frankreich in die eigene Küche zaubert!

MADE IN FRANCE SINCE 1850

LIMBAGDE

Französische Bäckerkunst aus dem eigenen Ofen!

Ein unverwechselbar französisches Baguette

Zubereitung + Ruhezeit: 1 Std. 10 Min.
Backzeit: 25 Min.

FÜR 3 BAGUETTES

- Mehl Typ 550 (375 g)
- Wasser (215 g)
- Salz (5 g)
- Trockenhefe (5 g)

1

2

3

4

5

6

DEN TEIG VORBEREITEN

- Das Wasser auf ca. 40 °C erhitzen.
- Mehl, Salz und Trockenhefe in einer Salatschüssel vermischen. Das lauwarme Wasser dazugeben und die Masse durchkneten, bis der Teig glatt ist und eine Kugel entsteht.

GEHEN LASSEN

- Die Salatschüssel mit einem Geschirrtuch zudecken und den Teig an einem warmen, zugfreien Ort 40 Minuten gehen lassen.

DIE BAGUETTES FORMEN

- Den Teig noch einmal durchkneten, um die Luft zu entziehen, und in drei gleichgroße Kugeln teilen. Die Teigkugeln auf der Arbeitsfläche zu dünnen Baguettes rollen, die etwas länger als die Mulden in der Backform sind.
- Die Form großzügig mit Mehl bestäuben und in jede Mulde eine Teigrolle legen. Die Form mit dem Deckel zudecken und den Teig an einem warmen, zugfreien Ort weitere 20 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 250 °C vorheizen.

BACKEN

- Die Baguettes mit Wasser einpinseln und die Oberseite an mehreren Stellen tief einschneiden.
- Die Backformen in den Ofen stellen und bei 240 °C 25 Minuten backen.
- Den Deckel abnehmen und weitere 2 Minuten goldbraun backen.

Weitere Rezepte auf www.emilehenry.com