

Wiener Baguettes

Préparation : 35 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 500g Weichweizenmehl oder T45
- 20g frische Hefe
- 8g Salz
- 80g Zucker
- 250g Vollmilch
- 35g Wasser
- 90g Butter
- 1 Eigelb für die Glanz

Préparation

1. Was ist Ihr ideales Frühstück?
2. Als ich klein war, erinnere ich mich, dass ich selten so glücklich war wie beim Frühstück mit Wiener Baguettes.
3. Ein leicht geröstetes Stück, pur oder mit Aufstrich = das Glück und der dazugehörige Duft!
4. Also habe ich mich schließlich dazu entschlossen, diese selbst zu machen, und es ist eigentlich ganz einfach: wie ein Briocheteig ohne Eier und wenig Butter, daher denke ich, dass es für diejenigen unter Ihnen, die keinen Küchenroboter haben, einfacher von Hand zu machen ist als ein Brioche.
5. Sie können sie problemlos am Vortag für den nächsten Tag zubereiten.
6. Sie müssen sie nur gut einpacken, damit sie ihre Textur behalten, und falls nötig, können Sie sie für ein paar Minuten mit einem Glas Wasser in der Mikrowelle aufwärmen, damit sie wieder schön weich werden.
7. Letzter Hinweis, ich habe sie pur gemacht, aber Sie können am Ende des Knetvorgangs Schokoladenstückchen hinzufügen für eine schokoladige Version!
8. Hefe.
9. Bedecken Sie sie mit Mehl und fügen Sie dann Salz und Zucker hinzu.
10. Kneten Sie einige Minuten, bis sich der Teig von den Seiten der Schüssel löst.
11. Fügen Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie erneut, bis der Teig elastisch ist und sich von den Schüsselrändern löst.
12. Formen Sie eine Kugel und lassen Sie den Teig bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen.
13. Dann stellen Sie ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank, aber Sie können ihn auch über Nacht stehen lassen.
14. Nach der Ruhezeit im Kühlschrank den Teig ausstoßen und in 3 Stücke teilen (oder mehr, wenn Sie kleine Brötchen formen).
15. Formen Sie Baguettes und lassen Sie sie etwa 1 Stunde gehen.
16. Bestreichen Sie sie mit einem Eigelb, machen Sie mit einer Schere einige Schnitte und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 12 Minuten.
17. Lassen Sie sie abkühlen und genießen Sie sie!