

Baguetter enkelt hemma gjorda

Jonny · 2025-02-09



Förberedelsetid

Ca 1 timma

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 st bröd

Description

Hemmagjord baguetter under 1 timma är enkel att göra när du använder detta degrecept. Degen är ganska lös och det är hemligheten för att få till perfekta franska baguetter. Bröden som blir lite rustika i sin form passar perfekt till både picknicken, ostbrickan och goa soppor.

Ingredienser

- 25 g jäst
- 5 dl vatten
- 1 msk salt
- 3 msk olivolja
- 12 dl vetemjöl special (12 dl motsvarar ca 720 g)

Instruktioner

1. Smula jästen i en bunke. Värm vattnet till 37°C och häll i bunken. Rör ut jästen och tillsätt salt, olivolja och ca 11 dl mjöl, spara 1 dl till utbakning (för 4 st). Arbeta degen kraftigt ca 10 minuter.
2. Låt degen jäsa under bakduk ca 1 timme.
3. Häll ut degen på en mjölad bänk. Knåda inte degen. Dela degen i 4 delar (för 4 st) och forma avlånga baguetter och vrid dem. Lägg baguetterna på en plåt med bakplåtspapper. Pudra över lite mjöl. Låt bröden jäsa, under bakduk, i ca 30 minuter. Sätt ugnen på 250°C. varmlufts ugn 225°C
4. Sätt in en ugnform med ca 2 dl vatten i botten på ugnen (för 4 st). Grädda bröden i mitten av ugnen ca 15 minuter.
5. Låt baguetterna svalna på galler utan duk.