

Die Baguette Backform – Brote nach französischer Art backen

Köln, 27.04.2017 – Baguettes stehen symbolisch für die französische Lebensart. Aus diesem Grunde erfreuen sie sich trotz großer Konkurrenz einheimischer Brotsorten auch hierzulande großer Beliebtheit. Damit ein Baguette auch in der eigenen Küche gelingt, benötigt man nur ein paar Zutaten und eine Baguette Backform.

Geringer Aufwand für Stangenbrot in Baguette Backform

Ohne Baguettes wäre in Frankreich ein Frühstück nur die Hälfte wert. Und auch in Deutschland landet das lange Stangenbrot häufig auf dem Tisch. Dabei bleibt das Baguette aber nicht ausschließlich auf die erste Mahlzeit am Tag festgelegt, um mit Käse, Wurst sowie Konfitüre belegt oder bestrichen zu werden. Auch als Beilage zu Raclettes, Fondues oder zum Salat gibt es eine gute Figur ab.

Für die Zubereitung der Baguettes benötigt man nicht viel: Mehl, Wasser, Salz, Hefe, eine Baguette Backform und ein wenig Zeit. Die Zutaten sind schnell zusammengemischt. Doch ehe der Teig auf der Baguette Backform in den Ofen geschoben werden kann, faltet man ihn noch ein paarmal und lässt ihn zwischendurch immer wieder ruhen, damit er aufgehen kann. Dieser Prozess nimmt gerne schon einmal ein paar Stunden in Anspruch, wird aber am Ende mit einem saftigen und lockeren Teig belohnt.

Baguettes erhalten in Mulden ihre Form

Eine Baguette Backform ist nichts anderes als ein mit Mulden ausgestattetes Backblech, in denen der Teig während des Backvorgangs seine runde Form erhält. Die Größe der Baguette Backform hängt in erster Linie von der Anzahl der vorhandenen Mulden ab. Derartige Brotbackformen können zum Backen von zwei bis zu sechs großen Baguettes ausgelegt sein. Auch große und kleine Brötchen oder belegte Brotstangen lassen sich damit mühelos zubereiten.

Eine Baguette Backform ist meist aus Metall gefertigt und zusätzlich mit einer Antihafbeschichtung überzogen. Fettet man die Baguette Backform vor dem Backen gut ein, bleibt später beim Lösen des Gebäcks kein Teig mehr kleben. Allerdings wird eine Baguette Backform

durch die Antihafbeschichtung auch ein wenig empfindlich. Der Kontakt mit scharfkantigen Gegenständen, wie Metallmesser, kann unschöne Kratzer hervorrufen und die Beschichtung nachhaltig beschädigen. Deshalb sollte das Brot auch nicht in der Baguette Backform selbst geschnitten werden. Bei der Reinigung verzichtet man besser auf die Verwendung einer Spülmaschine und bevorzugt stattdessen eine manuelle Säuberung mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Tuch.

Knusprige Kruste dank Perforation in Baguette Backform

Viele bekannte Hersteller wie Städter, patisse, Birkmann oder masterclass haben eine Baguette Backform in ihrem Sortiment, die im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Brotbackform/Baguette-Backform/ erworben werden können. Auffälligstes Merkmal dieser Brotbackformen aus Metall ist das gelochte Blech. Die vielen kleinen Löcher transportieren die in der Baguette Backform entstehende Feuchtigkeit gut ab und versorgen das Gebäck von allen Seiten ideal mit ausreichend Wärme. Daraus erwächst auch der entscheidende Unterschied zum Backen von Stangenbroten auf einem herkömmlichen Backblech: In einer Baguette Backform erhält das Gebäck durch die perfekte Verteilung der Hitze überall die typisch knusprige Kruste und den grobporigen Teig.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist ein Onlineshop der CAKE MART GmbH und seit 2010 die Anlaufstelle im Internet für Hobbybäcker sowie Backprofis. Der Shop bietet eine einzigartige Auswahl an nützlichem Backzubehör und hochwertigen Backzutaten von bekannten Markenherstellern wie Nordic Ware, Birkmann, Kitchen Craft, Wilton oder Städter. Das Sortiment von MeinCupcake.de umfasst derzeit etwa 10.000 verschiedene Produkte rund um das kreative Backen und die individuelle Tortendekoration. Neben dem Onlineshop unterhält die CAKE MART GmbH auch drei Filialen in den Innenstädten von Köln, Düsseldorf und Duisburg.

CAKE MART GmbH
Andre Werner
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
Tel.: 0221 / 29980474
E-Mail: publicrelations@meincupcake.de
Web: www.meincupcake.de