

Brot 'Baquette Parisienne'

250 g Mehl
15 g Hefe
1 TL Malzextrakt
½ Tasse Wasser

½ EL Salz
1,6 dl Milch, lauwarm

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung formen.
Hefe mit Wasser und Malzextrakt auflösen und in die Vertiefung geben. Die Hefe mit der Mitte her mit dem Mehl verrühren.

Salz und nach und nach die lauwarml Milch dazugeben bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den sehr klebrigen Teig in zwei Stücke teilen. Diese auf dem Mehl vorsichtig zu 30 cm langen Rollen formen bzw. ziehen und auf einem mit Backpapier belegten Blech nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 225°C vorheizen und eine Schale Wasser hinein stellen. Die Brote mit Wasser bestreichen und auf der untersten Rille während ca. 18 - 20 Minuten backen.

steiertisch