

Rustico Perfetto Baguette ♥ ...rustikal, knusprig und einfach köstlich



Das Rezept für 3 Rustico Perfetto Baguettes

Zuerst stellst Du den Vorteig her, die sogenannte [Autolyse](#):

Du brauchst:

- 150 ml lauwarmes Wasser
- 150 g Roggenmehl Type 997
- 20 g Lievito Madre (oder anderen Sauerteig, den Du zuhause hast)

Gib alle Zutaten in eine mittelgroße Schüssel und vermische alles mit einem Kochlöffel, bis kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist. Decke die Schüssel mit Klarsichtfolie ab und lass' sie einfach für 8-12 Stunden stehen und aufgehen.

Im Sommer etwa 8 Stunden, im Winter ist es weniger warm in der Wohnung, da können es auch ruhig mal 12 Stunden sein

Jetzt stellst Du den Hauptteig her:

- Vorteig (Autolyse)
- 220 ml lauwarmes Wasser
- 420 g Weizenmehl Type 550
- 3 g frische Hefe
- 12 g Salz

Der Teig sollte zum Schluss weich und elastisch sein und sich beim Kneten vom Schüsselrand lösen. Stelle Dir noch **60 ml lauwarmes Wasser bereit**, das Du tröpfchenweise während des Knetvorganges zugeben kannst, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das ist je nach Mehl unterschiedlich!

1. Gib den Vorteig und die 220 ml lauwarmes Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine. **Noch kein Salz und keine Hefe hinzufügen!**
2. Vermische alles auf kleiner Stufe mit dem Knethaken der Küchenmaschine für 1-2 Minuten und lass den Teig für 30 Min. in der Schüssel ruhen
3. Jetzt das Salz und die Hefe dazu geben und den Teig ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe kneten. Gib während des Knetvorganges nun tröpfchenweise das bereit gestellte Wasser hinzu. Beobachte den Teig während des Knetens. Er sollte eine schöne, weiche, aber auch elastische Konsistenz haben und sich leicht vom Schüsselrand lösen
4. Nimm nun den Teig und lege ihn in eine leicht mit Öl ausgefettete Schüssel und drücke ihn etwas flach. Die Schüssel deckst Du mit Klarsichtfolie ab und lässt den Teig für 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen.
5. Nach 30 Min. dehnt und faltest Du den Teig! Dazu feuchtest Du Dir am besten die Fingerspitzen an und ziehst den Teig an einer Seite hoch und klappst ihn auf der gegenüberliegenden Seite der Schüssel wieder zu. Das machst einmal rundherum. Der Teig gewinnt dadurch Stabilität

Jetzt wird der Teig geformt...los geht's

Bereite Dir ein Backblech vor, auf die Du die geformten Teiglinge setzt. Dazu legst Du ein Teigtuch oder Bäckerleinen auf ein Backblech und bestäubst es mit Mehl. Darauf setzt Du die geformten Teiglinge.

Ein Backbrett mit etwas Mehl bestreuen und den Teig aus der Schüssel heben. Teile den Teig nun in 3 gleich große Portionen. Nimm jeweils eine Teigportion in die Hand und ziehe sie nun mit einer Seite über Dein Backbrett oder Deine Arbeitsfläche. Gerade so, als würdest Du etwas wegwischen wollen. Das machst Du einige male. Somit bekommst Du eine schöne glatte Oberfläche. Jetzt formst Du den Teig zu einer Rolle. Sie muss nicht besonders lang sein, einfach kurz hin und her rollen. Jetzt legst Du die Teiglinge vorsichtig mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech, dass Du mit bemehltem Bäckerleinen ausgelegt hast. Achte auf genügend Abstand. Dann ziehst Du einfach einen Falz zwischen den Brotteigen, also eine Falte, damit sich die Teiglinge nicht berühren und nicht auseinanderlaufen können. Sie gehen dadurch mehr in die Höhe. So wie es auf Bild 1 zu sehen ist. Stelle das Backblech mit den geformten Teiglingen nun für 8-12 Stunden in den Kühlschrank. So kannst Du planen, wann Du die Baguettes backen möchtest. Im Winter klappt das auch ganz gut auf dem Balkon oder auf der Terrasse, solange keine frostigen Temperaturen zu erwarten sind. Dann stellt die Hefe nämlich ihre Aktivität ein!

Mein Tipp: Solltest Du kein Bäckerleinen oder kein Teigtuch haben, ist das kein Problem. Ich habe auch (noch) keins und hatte folgende Idee: Ich hab' einfach ein Platzset /Platzdeckchen aus Bambus genommen. Das lässt sich biegen und passt genau aufs Backblech. Darauf habe ich ein festes frisches Geschirrhandtuch gelegt und dieses mit Mehl bestäubt

Nach der Gehzeit geht es weiter:

Nimm die Teiglinge aus dem Kühlschrank und **heize Deinen Backofen auf 250° vor:**

Wenn Du einen [*Brotbackstein](#) hast, wird er im Backofen auf dem Gitterrost **1 Stunde lang** auf der untersten Schiene mit aufgeheizt. Stelle außerdem eine feuerfeste Schale auf den Boden des Backofens. Jetzt das Baguetteblech fetten und leicht mit Mehl betreuen

Die Teiglinge haben sich nun schön entwickelt und da sie nicht abgedeckt waren, haben sie eine leichte Haut bekommen. Das ist vollkommen richtig so! Lege jeweils eine Teigrolle auf ein Backbrett. Du kannst Deine Arbeitsfläche ganz leicht mit Mehl betäuben, wenn Du möchtest. Drücke die Teiglinge nun jeweils etwas nach hinten und rolle sie zu einem Strang, der an den Enden spitz zuläuft. Lege sie nun mit dem Schluss auf Dein bemehltes Baguetteblech.

Bestäube auch die Baguettes mit Mehl und lasse sie nochmal für 30-40 Min. bei Zimmertemperatur stehen.

Jetzt kommen die Rustico Perfetto Baguettes in den Backofen

Der Backofen, im besten Falle mit dem Brotbackstein, ist vorgeheizt! Schneide die Baguettes mit einem scharfen Messer jetzt längs mit 2 geraden Schnitten ca. 3 mm ein. Nicht das Messer absetzen, sondern in einem Zug schneiden. Stelle das Blech gleich auf den heißen Stein. Nimm ein umgedrehtes Backblech und schiebe es in die oberste Schiene des Backofens, damit kräftige Unterhitze entsteht und die Teiglinge richtig doll bedampft werden. Gieße ca. 50 ml Wasser in eine feuerfeste Schale, die Du mit aufgeheizt hast. Schließe sofort die Backofentür und backe die Rustico Perfetto für 20 Min. bei 250°.

Nach 20 Min. öffnest Du die Backofentür und nimmst das umgedrehte Backblech heraus und lässt dabei den Dampf entweichen. Stelle die Temperatur dann auf 210° und backe die Baguettes für weitere 10-15 Min. fertig! Die knusprigen, gebräunten Baguettes aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitterrost abkühlen lassen und dann ...einfach nur genießen ♥