



PREMIUM
BAGUETTERIE-SET

zum professionellen Vorbereiten, Zubereiten
und Verzieren Deiner Baguettekreationen

1x

Baguetteblech
Bäckermesser
Bäckerleinen

DEIN BÄCKERMESSER

für gerade Schnitte



1 Schrauben aufdrehen

Löse zunächst die seitlichen Schrauben gegen den Uhrzeigersinn. Dadurch öffnet sich der Klingenschlitz in der Mitte des Messers. Hinweis: Die Schrauben sollten nur angedreht und nicht ganz abgedreht werden.



WARNHINWEIS

Bitte sei vorsichtig: Die Klingen sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr. Bewahre Klingen & Bäcker-messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



2 Einsetzen der Klinge

Nachdem beide Schrauben gelockert sind, lässt sich die Klinge vorsichtig einsetzen. Mindestens die Hälfte der Klinge sollte sichtbar bleiben.



4 Es kann losgehen

Das Bäcker-messer ist nun einsatzbereit und Du kannst die gewünschten Muster in den Teig zaubern.



3 Schrauben festziehen

Ziehe die beiden Schrauben anschließend gut fest, sodass die Klinge stabil sitzt.



5 Sicher verstaut

Nutze den Klingenschutz, um das Messer sicher zu verstauen.



DEIN BAGUETTEBLECH



für 4 Baguettes

Das Baguetteblech hilft Dir dabei, dass Dein Baguette von allen Seiten die schöne Kruste bekommt, die wir so lieben.

Sie ist mit einer Antihafbeschichtung behandelt, sodass sich das fertige Baguette leicht von der Form lösen lässt. Falls Du auf Nummer sicher gehen möchtest oder einen sehr flüssigen Teig hast, kannst Du zusätzlich Backpapier verwenden.

Um möglichst lange Freude an Deinem neuen Backblech zu haben, empfehlen wir, es von Hand zu reinigen. Spülmaschinensalz kann die Beschichtung angreifen, genauso wie Stahlwolle oder Scheuermittel. Mit Wasser, Spülmittel und einem Schwamm lässt sich das Baguette-Blech super reinigen. Falls Teigreste am Blech haften, empfehlen wir, diese kurz einweichen zu lassen.



Das Blech ist für Temperaturen bis zu 230°C ausgelegt



KLASSISCHES WEIZENBAGUETTE



VORBEREITUNG
15 MINUTEN



RUHEZEIT
2 STUNDEN



BACKZEIT
30 MINUTEN



GESAMTZEIT
CA. 2 3/4 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- ✓ **800 g** Weizenmehl (Typ 405)
- ✓ **2,5 TL** Salz
- ✓ **2 Prisen** Zucker
- ✓ **1/2 Würfel** frische Hefe
- ✓ **470 ml** lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

- 1 Vermische zuerst das Mehl, das Salz und den Zucker in einer Schüssel. Gib anschließend die Hefe in kleinen Stücken dazu.
- 2 Nachdem alles leicht vermischt ist, gibst Du das lauwarme Wasser in die Schüssel und verknetst alles, bis eine homogene Masse entsteht.
- 3 Bedecke den Teig nun mit dem Leinentuch und lasse ihn für 2 Stunden ruhen.

4 Gib den Teig nun auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche und teile ihn in vier gleiche Portionen.

5 Forme jedes Teil zu einem ca. 35 cm langen Baguette-Rohling und lege es in die Kammern des Baguetteblechs. Optional kannst Du den Teig auf Backpapier in die Form legen.

6 Schneide nun den Teig mit dem Bäckermesser etwas ein, um das gewünschte Muster zu formen.

7 Heize den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze (oder 210°C Umluft) vor und gib das Backblech mit dem Teig in den Ofen. (TIPP: Stelle eine temperaturfeste Schüssel mit etwas Wasser unter das Baguette-Blech in den Ofen für eine extra knusprige Kruste).

8 Nach 25-30 Minuten ist Dein Baguette fertig.



Guten Appetit!



RUSTIKALES ROGGENBAGUETTE



VORBEREITUNG
35 MINUTEN



RUHEZEIT
5 STUNDEN



BACKZEIT
25 MINUTEN



GESAMTZEIT
CA. 6 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- ✓ **350 g** Roggenmehl
- ✓ **300 g** Weizenmehl (Typ 405)
- ✓ **2 TL** Salz
- ✓ **1 TL** Zucker
- ✓ **25 g** frische Hefe
(oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- ✓ **400 ml** lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

- 1 Vermische das Roggen- und das Weizenmehl zusammen mit dem Salz in einer Schüssel und forme eine Kühle.
- 2 Gib die Hefe in kleinen Bröseln zusammen mit dem Zucker in die Kühle und fülle etwas lauwarmes Wasser hinein, sodass die Hefe anfängt sich zu lösen.
- 3 Vermische dann den Vorteig zu einer homogenen Masse, decke ihn für ca. 30 Minuten mit dem Leinentuch ab und stelle ihn an einen warmen Ort.

4 Gib nach dem Ruhen Stück für Stück das lauwarme Wasser zum Teig und knete ihn, bis Du eine schöne Teigmasse hast.

5 Lass den Teig für ca. 2 Stunden an einem warmen Ort unter dem Leinentuch gehen.

6 Knete den Teig nochmals gut durch und lass ihn weitere 2 Stunden unter dem Leinentuch gehen.

7 Teile nun den Teig in vier gleiche Teile, rolle sie jeweils zu einem Baguette-Rohling zusammen und gib sie auf das Backblech. Optional kannst Du den Teig auf Backpapier in die Form legen.

8 Lass den Teig nochmal 30 Minuten ruhen und bestreiche ihn mit etwas Salzwasser (ca. 1 TL Salz auf 200 ml Wasser).

9 Heize nun den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (oder 200°C Umluft) vor und gib das Backblech mit dem Teig in den Ofen. (TIPP: Stelle eine

temperaturfeste Schüssel mit etwas Wasser unter das Baguette-Blech in den Ofen für eine extra knusprige Kruste).

10 Nach ca. 25 Minuten sind die Baguettes dunkelbraun, haben eine knusprige Kruste und sind fertig.



ENTDECKE WEITERE PRODUKT- HIGHLIGHTS

in unserem
Amazon-Shop



Gusseisen
TOPF



Emaillé
TOPF



Gusseisen
KASTENFORM



Emaillé
TOPF



SUPPORT

support@krustenzauber.de

KRUSTENZAUBER GmbH

Otto-Heilmann-Straße 18A | 82031 Grünwald
Germany