

Baguetten är ingen lek för den franske bagaren. Den är ett signum för den franska brödkulturen och är även styrd enligt lag. För att baguetten ska få kallas för detsamma och säljas i Frankrike måste minst en fjärdedel av degen ha jäst i minst 12 timmar. Recepten är lika många som bagare men detta här är ett traditionellt sådant på levaingrund.

Blir 3 st. baguetter á ca 400 g

- 250 g levain (matad kvällen innan och som fått stå framme under natten)
- 3 dl vatten
- 5 g jäst
- 11 g salt (0,5 msk)
- ca 550 g vetemjöl special eller manitoba cream

Blanda samtliga ingredienser och låt degen arbetas i ca tio minuter i degblandare. Täck bunken med handduk och låt jäsa i rumstemperatur i 2 timmar. Dela degen i 400-grams bitar och rulla ut till baguetteform på mjölat bakbord. Lägg dem på baguetteplåt eller på mjölad handduk. Används handduk så veckar man den och lägger bröden i de formade "dalarna" med verket (skarven) uppåt. Låt jäsa i två timmar. Har man jäst på handduk så vänds de jästa baguetterna försiktigt över på en mjölad plåt så att verket nu hamnar nedåt. Snitta bröden med diagonala snitt och spraya dem med vatten. Baka i 250 graders ugnsvärme i 15 - 20 minuter. De skall ha en rejäl skorpa.