La baguette francesa

Das französische Baguette

Para pedir una baguette no es necesario tener conocimientos del idioma local, sea donde sea y en que parte del mundo uno vive. Todos entienden y saben inmediatamente al pedir una baguette, que se trata del famoso pan crujiente de Francia. La baguette es sagrada para los franceses y apenas sube su precio los franceses protestan y van a las barricadas.

«Diez mil millones de baguettes se consumen en Paris cada año»

Se cuenta que la primera baguette en Paris fue preparada por un panadero de Viena en el año 1830. Antes de esto, el pan de la mayoría de los franceses todavía era oscuro, muy rústico y tenía la forma de una bola. Incluso podía tener un peso de hasta 3 kilos. Las familias rurales se alimentaban esencialmente de este pan, que les tenía que durar largo tiempo. Al contrario, la sociedad rica ya tenía el placer de comer pan de harina blanca.

Diez mil millones de baguettes se consumen en Paris cada año y un 75 por ciento se produce en los hornos de las panaderías. Solo una cuarta parte se prepara industrialmente. Esto también sorprende, ¿no? El crujiente y largo pan blanco como lo conocemos nosotros se desarrolló durante el siglo XIX. Su medida ideal es de 70 cm de largo, 6 cm de ancho y 300 gramos de peso. Según una ley del año 1993 un «baguette de tradición» se prepara solo de los cuatro ingredientes: harina, agua, levadura y sal.

Anualmente en París hasta se realiza el concurso de pastelería «Prix de la meilleure baguette de París». El ganador de la «mejor

Egal wo man sich auf der Welt aufhält: Um ein Baguette zu bestellen, braucht man keine Kenntnisse der Landessprache. Fast jeder versteht und weiß sofort, dass es sich hierbei um das bekannte knusprige Stangenweißbrot aus Frankreich handelt. Das Baguette ist den Franzosen heilig und bei jeder drohenden Preiserhöhung gehen diese auf die Barrikaden.

Das erste Baguette in Paris wurde angeblich von einem Wiener Bäcker gebacken und geht zurück auf das Jahr 1830. Davor war das Brot der meisten Franzosen dunkel, rustikal und hatte die Form einer Kugel. Es konnte sogar bis zu 3 Kilo wiegen. Die Familien auf dem Land ernährten sich damals lange Zeit von diesem haltbaren Hausbrot. Die reiche Gesellschaft kam dagegen bereits damals schon in den Genuss von hellem Brot.

«Zehn Milliarden Baguettes werden in Frankreich jährlich gegessen»

Zehn Milliarden Baguettes werden in Frankreich jährlich gegessen und drei Viertel davon werden von den Bäckern in den eigenen Backstuben hergestellt, nur ein Viertel ist Industrieware. Das hätten Sie nicht gedacht, oder? Das knusprige, längliche, an seinen Enden zugespitzte Weißbrot wie wir es heute kennen, entwickelte sich erst im Laufe des 19. Jahrhunderts. Seine Idealmaße sind 70 cm lang, 6 cm breit und 300 Gramm schwer. Laut Gesetzgebung von 1993 besteht ein «baguette de tradition» aus nur vier Zutaten: Mehl, Wasser, Hefe und Salz.

Jährlich findet in Paris sogar der Baguette-Backwettbewerb «Prix de la meilleure ba-

baguette de Paris» tiene luego el honor de abastecer todo un año el palacio presidencial del Eliseo.

Muy popular en Francia como en todo el mundo, la baguette se sirve como acompañante en las comidas, sea en rodajas o simplemente roto en pedazos y por supuesto también como bocadillo con todo tipo de verduras, embutidos y mucho más.

guette de Paris» statt. Der Sieger darf dann ein Jahr lang den Elysée – den Präsidentenpalast – beliefern.

Beliebt in Frankreich, wie auch in der ganzen Welt, gilt das Baguette als eine leckere Beilage zu jedem Essen, sei es in Scheiben geschnitten oder einfach nur in Stücke gebrochen – und natürlich auch in allen Varianten belegt.

Baguette de tradition

Zutaten
25 g frische Hefe oder 1 Pk. Trockenhefe
300 ml Wasser
500 g Weizenmehl, Type 550
20 g Salz

Zubereitung
Die Hefe im 300 ml lauwarmes Wasser auflösen, Mehl und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, die aufgelöste Hefe hineingeben und mit etwas Mehl verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Hefe schaumig aufgegangen ist.

Mit dem Handrührgerät das Mehl unter die Hefe kneten, bis ein weicher, klebriger Teig entsteht. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. Diesen erneut in einer Schüssel abgedeckt 1,5 Stunden gehen lassen.

Den Teig danach kräftig durchkneten, weitere 45 Minuten abgedeckt gehen lassen. Den Teig anschließend in 3 Portionen teilen und zu je 30 cm langen Rollen formen. Auf ein gefettetes, bemehltes Backblech legen und mehrmals mit einem scharfen Messer schräg einschneiden. Abgedeckt 1 Stunde nochmals ruhen lassen.

Die Oberseite der Baguettes mit Wasser bestreichen und im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten 20 – 25 Minuten bei 220 °C (Umluft) / 240°C (Ober-Unterhitze) backen, dabei einen tiefen Teller mit kochendem heißen Wasser auf den Backofenboden stellen.

© M.Scholl

Heidi Schade ist in Peru geboren und aufgewachsen, stammt aber aus einem österreichischen Elternhaus. Sie schreibt regelmäßig kulinarische Kolumnen, hat das erste deutschsprachige Buch über die peruanische Küche geschrieben, sowie als Autorin und Fotografin an mehreren Büchern mitgewirkt. Heidi Schade lebt und arbeitet heute in Mainz.
www.heidi-schade-fotografie.de