

Frage/ Antwortspiel

Beitrag von „MarieJ“ vom 20. April 2022 21:39

Off topic [fossi74](#) Mein Herd schafft locker 270 Grad C. Zusammen mit dem gut aufgeheizten dicken Stein und ordentlich Schwaden macht das nach meinem Dafürhalten gute Baguettes, die zumindest an einige der bisher von mir in Frankreich verzehrten heranreichen und sicher die aus dem Super U übertreffen.

Probier mal selbst die entsprechenden Rezepte vom Plötzblog oder Brotdoc aus. Wichtig ist außerdem das richtige Mehl: T65 am besten Label Rouge.

Das normale Sauerteigbrot backe ich entweder frei geschoben oder auch gerne im Gusstopf. Das schmeckt mehr als zufriedenstellend 