



Багет французский представляет длинное и тонкое хлебобулочное изделие. Он мягкий внутри, корочка на нем хрустящая. Не редко кондитеры присыпают его мукой сверху. Длина, ширина и высота стандартного багета составляют 65, 5-6 и 3-4 см соответственно. Его вес – двести пятьдесят грамм. Он считается своеобразным символом Франции. Неправильное название для кулинарного изыска – французская булка.

Немного истории

Версий происхождения багета несколько. Ни одна не подтверждена. Первая относит появление кулинарного шедевра к эпохе войн Наполеона. Пекари постарались для нужд армии, создав длинный и узкий хлеб, который можно было бы упаковать в свои штаны.

Данная версия самая сомнительная. Во-первых, таскание в штанах – неудобный способ транспортировки. Во-вторых, это хлебобулочное изделие не было предназначено для длительного хранения (оно становилось черствым уже через пару часов после приготовления).

Вторая версия гласит, что первыми приготовили изысканный десерт не французы, а австрийцы, а точнее даже венгры. В 1839 г. открыли «Венскую булочную» в Париже, где в меню предлагали людям багет.

Третья версия гласит, история багета французского начинается с появления парижского метрополитена в конце девятнадцатого века. Тогда в копании тоннелей были задействованы рабочих из разных регионов гос-ва. Между ними вспыхивали конфликты, а у каждого рабочего был в кармане нож для нарезки хлеба. В итоге травматические инциденты заинтересовали властей. Ф. Бьенвеню (автор проекта метро) обратился за помощью к булочникам. Они должны были придумать хлеб, который не пришлось бы резать, а можно было бы просто поломать.

Виды и свойства

К концу дня настоящий багет, приготовленный пекарями-французами, черствеет. Его не принято резать, а можно только ломать. Виды:

- Традиционный;
- По-деревенски;
- Авторский, т.е. приготовленный по особому рецепту пекаря;
- В форме колоса;
- Тонкий или ниточка; и т.д.

Чтобы удовлетворить потребности разных покупателей, пекари пекут багеты разной длины. Также их пекут в течение разного промежутка времени. Утром во Франции на прилавках полно его видов. Есть длинный, есть короткий, есть прожаренный, а есть румяный. Кстати сказать, многие пекари держат свои рецепты в секрете.

Обстановка в Париже

Говорят, что за сутки парижане съедают более 500 тыс. разных багетов. Вес лакомства – 200 грамм. Одиноким покупатель может купить половинку, и никто не откажет ему. Считается, что сначала пекари ставят на двадцать минут опару из воды, пшеничной муки, дрожжей. Потом добавляют в нее соль, воду, муку. Надо вымесить тесто, а потом дать постоять ему в течение сорока пяти минут. Его надо разделить на длинные батоны с тремя надсечками ножом. Еще сорок минут деликатес проводит под влажной тканью (поднятие), а потом выпекают его в течение пятнадцати минут в духовке.