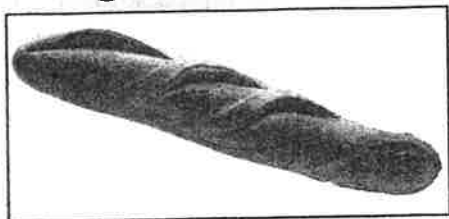


Baguettes



Bei Brandl in der äusseren «Santihans» kaufen nicht nur Anwohner, sondern nicht selten auch Elsässer Grenzgänger/innen Baguettes, obwohl dafür doch wahrlich die französischen Bäcker berühmt sind. Warum? Weil der Teig anders geführt wird, weil man die Teigmasse von Hand lang wirkt (die Baguettes formt), weil sie dann auf gemehlten Blechen zwei Stunden kühl gestellt, weil sie – ohne «Haben» – in den Ofen (auf dessen Boden) geschoben und gebacken werden. Es braucht etwas mehr Zeit, das Resultat ist es wert: eine knusprige, grossporige Baguette, die länger frisch bleibt.

Baguettes bei der Bäckerei Brandl, Wattstrasse 27 (nahe Voltaplatz), Basel-St. Johann. Das Stück wiegt 270 g und kostet CHF 2.40.