

NYHEDSBREV

100% AI frit, men kan indeholde gluten

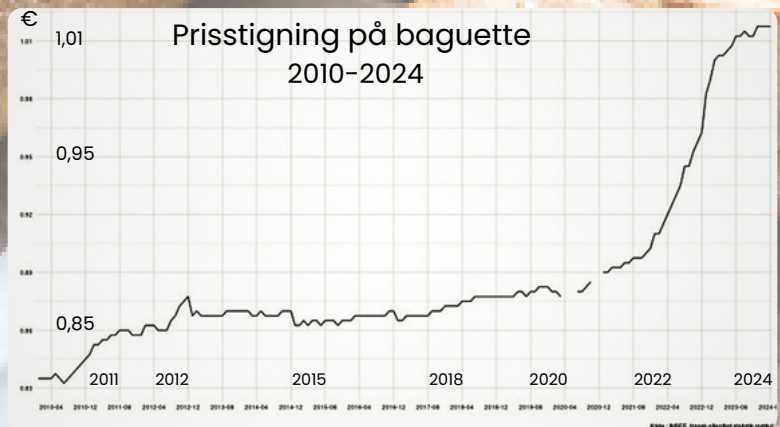


Jeg elsker at frekventere danske bagerbutikker. Der dufter godt, og det smager af barndom. Men på trods af det lækre udvalg er der noget, danske bagere bare ikke lykkes med: baguetten. Der mangler den hysterisk sprøde skorpe, den fløjlsbløde krumme, den velkendte sejhed, når man lige hiver endestykket af for at smugsmage på vej hjem. Det kan kun de franske bagere lykkes med! God læsning og husk, spis brød til (hvilket jo i overført betydning betyder tage tingene med et vist forbehold og ikke reagere overilet). Charlotte Montiel

Paris' bedste baguette 2024

Det er bageriet Utopia og bagermester Xavier Netry, der er gået af med sejren i år. Servicemeddelelse: tryk endelig ikke på Utopia-linket herover, hvis du er (lækker)sulten. Men måske skal du forbi, næste gang du er i Paris. Denne prestigefyldte konkurrence, som arrangeres af Paris' rådhus, sætter bagere fra alle arrondissementer i hovedstaden op mod hinanden. Bedømmelseskriterierne er strenge: Baguetten skal være sprød på ydersiden, blød på indersiden, med en velcellet krumme og en autentisk smag. Juryen bestod af både professionelle og menige parisere udvalgt ved lodtrækning. For at stille op til konkurrencen, skal konkurrence-baguette bl.a. leve op til følgende. Måle ml. 50-55 cm, veje ml. 250 og 270 g, samt have et maksimalt saltindhold på ca.16,8 g salt/kg.

I Frankrig er baguetten meget mere end bare brød. Den er et symbol på tradition, knowhow og hygge. Mens den traditionelle baguette stadig er kernen i fransk bagværk, dukker der også nye tendenser op med introduktionen af nye korn, frø eller endda glutenfri baguetter.



Vidste du, at...



- Hos den franske bager kan man sige, at man vil have en baguette, der er meget bagt, mellem-bagt, mindre bagt, alt efter hvor hård en overflade man ønsker: "pas trop cuit", "mi-cuit", "bien-cuit"... Der er krummer i den franske forbruger!
- På franske restauranter får man automatisk og gratis en kurv med brød til sit måltid. Der sættes pris på "det daglige brød".
- 2022 Den franske baguette kommer på Unescos verdensarvsliste over levende og bevaringsværdig kulturarv
- Der sælges 10 milliarder baguetter pr. år i Frankrig, dvs. 320 baguetter pr. sekund
- 71% af alle franskmænd indrømmer, at de ikke kan vente til de er kommet hjem med at smage endeskiven af baguetten