

FRANZÖSISCHE BAGUETTES

MIT ÖSTERREICHISCHEN MEHLEN UND POOLISH



STÜCK

4 à 300 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

ca. 25 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

ca. 1,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

VORTEIG - POOLISH

120 g Weizenmehl W700/W550
5g g Roggenmehl R2500/R1800
125 g Wasser (10°C)
0,2 g Backhefe

HAUPTTEIG

reifes Poolish
365 g Wasser (15 °C)
575 g Weizenmehl W700/W550
1 g Backhefe
15 g Salz

WEIZENVORTEIG - POOLISH

Für das Poolish Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser und Hefe in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 8 -16 Stunden reifen lassen.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Poolish, Weizenmehl, Backhefe und Wasser in die Kneteschüssel geben und 1-2 Minuten zu einem klumpenfreien Teig mischen. Den Teig nun 30 Minuten rasten lassen. Danach den Teig für 8 Minuten langsam mischen, das Salz hinzufügen und den Teig 5 Minuten etwas schneller auskneten. Der ausgeknetete Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen, eine Teigtemperatur von 25-28 °C und eine glatte, leicht glänzende Oberfläche haben.

Diesen Teig in eine geölte Teigwanne geben und für ca.30-45 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen. Anschließend den Teig schonend falten, zudecken und bei 4-8 °C im Kühlschrank 12-24 Stunden reifen lassen.

Aufarbeitung

Die Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ca. 30-60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen und vorsichtig auf eine mit wenig Weizenmehl bestaubte Arbeitsfläche stürzen. Von diesem Teig Teiglinge zu je 300 g abstechen. Nun diese Teiglinge vorlängen, dafür werden sie zusammengerollt, dabei gut auf Spannung gebracht und rund 10 Minuten rasten gelassen. Danach die Teiglinge zu Baguettes formen. Dafür werden sie etwas länger ausgerollt und dabei die Enden leicht spitz geformt. Die Baguettes nun mit dem Schluss nach oben in gestaubte Baguettetücher legen und für 30-60 Minuten entspannen lassen.

Backen

Die Baguettes mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen, in den auf 240 °C vorgeheizten Ofen geben und mit viel Schwaden und scharfer Unterhitze für ca. 16-18 Minuten backen.

Bei Baguettes ist eine gute Unterhitze sehr wichtig! Daher immer einen Backstein oder ein Backblech vorheizen und die Teiglinge direkt mit einer Backschaufel auf die heiße Oberfläche ziehen!

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-28 °C



Teigruhe 45 min + 12-24h



Backtemperatur 240 °C



Backdauer 16-18 min