

BAGUETTES MIT WASSERKEFIR

LANGZEITGEFÜHRTER TEIG MIT WASSERKEFIR-KULTUR



STÜCK

7 à 250g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

36 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2,5



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

KEFIR - VORTEIG

50g Kefir-Körner / Kristalle
150g Kefir-Flüssigkeit
200g Weizenmehl 700

HAUPTTEIG

470g Wasser
800g Weizenmehl 700
2g Hefe

80g Wasser
22g Salz

1. KEFIR - VORTEIG

50g Kefirkörner und 150g fermentierter Kefirflüssigkeit fein pürieren und mit dem Weizenmehl 700 zu einem Teig anrühren. Den Teig zugedeckt bei ca. 20-22°C 10-14h reifen lassen.

Tipp:

Zu den Kefirkörnern, die für den Vorteig püriert und verwendet werden, lassen sich auch gut die für das Füttern des Kefirs verwendeten Trockenfrüchte nutzen. Darauf achten, dass die Menge der Trockenfrüchte die Menge der Kristalle nicht übersteigt. Hier ein Beispiel: 25g Kefirkristalle mit 25g Trockenfrüchte aus dem Kefir mit 150g Flüssigkeit pürieren.

2. HAUPTTEIG

Alle Zutaten, bis auf das Salz und die 80g Wasser, zusammen in die Kneteschüssel geben und 6 Minuten langsam mischen und 2 Minuten etwas schneller kneten. Danach das Salz in dem restlichen Wasser auflösen und dieses Salzwasser dem Teig schluckweise hinzufügen und den Teig glatt auskneten. Den fertigen Teig in eine geölte Teigwanne geben, abdecken und ca. 30 Minuten reifen lassen, danach falten und den Teig abgedeckt im Kühlschrank 20-24h reifen lassen.

Aufarbeitung

Den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben und in 250g schwere Stücke teilen. Die Teiglinge nun vorsichtig einrollen, auf den Schluss setzen und ca. 10 Minuten entspannen lassen. Die entspannten Teiglinge fertig ausrollen und in einem Baguetteleinen 25-45 Minuten entspannen lassen.

Backen

Nun den Ofen mit eingeschobenen Backblech oder Backstein auf 235°C vorheizen. Die Baguettes mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen, einschneiden und mit dem Backpapier in einen auf 235°C vorgeheizten Ofen geben. Sofort beschwaden und ca. 18-24 min goldbraun backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26-28°C



Teigruhe 20 - 24 h



Backtemperatur 240 °C



Backdauer 18 -24 min