

KREATIVE BAGUETTEFORMEN

ÄHRENBAGUETTES, DRAGON TAIL-BAGUETTES UND FOUGASSE AUS BAGUETTETEIG



STÜCK

8 à 250g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

28 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

1,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

WEIZENSAUERTEIG

25 g Weizenmehl 700/550
25 g Wasser 25-30 °C
5 g Anstellgut

WEIZENPOOLISH

200 g Weizenmehl 700/550
10 g Roggenmehl 2500/1800
200 g Wasser 15-20 °C
1 g Backhefe

HAUPTTEIG

reifer Sauerteig
reifes Poolish
580 g Wasser 30 °C
940 g Weizenmehl 700/550
2 g Backhefe
25 g Salz

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-26 °C



Teigruhe 45 min + 8-24 h



Backtemperatur 245 °C



Backdauer 10 | 18-20 min

BACKEN

Den Ofen auf 245 °C mit einem Backstein oder einem Backblech vorheizen. Die Teiglinge direkt auf die heiße Oberfläche ziehen und direkt stark beschwaden. Die Dragon Tail und die Ährenbaguettes backen für 18-20 Minuten, die Fougasse für 10 Minuten.

1. WEIZENSAUERTEIG UND WEIZENPOOLISH

Für den einstufigen Weizensauerteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und bei Raumtemperatur zugedeckt 8-16 Stunden reifen lassen.

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

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig Sauerteig, Poolish, Weizenmehl, Backhefe und Wasser in die Knetschüssel geben und 1-2 Minuten zu einem klumpenfreien Autolyseteig verkneten. Den Teig nun 30-45 Minuten rasten lassen. Nach der Autolyserast den Teig langsam mischen, nach 8 Minuten das Salz hinzufügen und den Teig etwas schneller auskneten. Der voll ausgeknetete Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen, eine Teigtemperatur von 25-28 °C haben und eine glatte leicht glänzende Oberfläche bekommen. Den fertigen Teig in eine geölte Teigwanne geben und für 45 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen. Nach 45 Minuten den Teig schonend falten, zudecken und bei 4-8 °C im Kühlschrank für 8-24 Stunden reifen lassen.

3. BAGUETTE-ROHLINGE FORMEN

Die Teigwanne aus dem Kühlschrank geben, 15-45 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen, vorsichtig auf eine mit wenig Weizenmehl bestäubte Arbeitsfläche stürzen und Teiglinge je 250 g abstechen. Nun die Teiglinge zusammenrollen, dabei gut auf Spannung bringen und vorlängen. Die vorgelängten Baguettes nun etwas länger ausrollen und die Enden leicht spitz formen.

AUFARBEITUNG DRAGON TAIL-BAGUETTES

Die Teiglinge nun in Mehl wälzen, mit dem Schluss nach oben in gestäubte Baguettetücher legen und für 25-30 Minuten entspannen lassen. Mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen und zu Dragon Tail Baguettes schneiden. Sofort backen.

AUFARBEITUNG ÄHRENBAGUETTES

Ein Geschirrtuch auf die Arbeitsfläche legen und mit Wasser benetzen. Die Teiglinge über das nasse Geschirrtuch rollen und dann in Polenta wälzen. So haftet der Polenta an der Oberfläche. Mit dem Schluss nach oben in leicht gestäubte Baguettetücher legen und für 25-30 Minuten entspannen lassen. Mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen und zu Ährenbaguettes schneiden. Sofort backen.

AUFARBEITUNG FOUGASSE

Die Teiglinge mit dem Schluss nach oben in gestäubte Baguettetücher legen und für 45 Minuten entspannen lassen. Mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen und zu Fougasse schneiden.