

ÄHRENBAGUETTE

ÄHRENBAGUETTE - DIE PERFEKTE BAGUETTEFORM ZU WEIN UND KÄSE



STÜCK

3 à 330g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

16 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

WEIZENVORTEIG - POOLISH

165g Weizenmehl Type 700
165g Wasser 20°C
2g Backhefe

HAUPTTEIG

270g Wasser
reifes Poolish
385g Weizenmehl 700
2g Backhefe
5g Honig
13g Salz

1. WEIZENVORTEIG - POOLISH

Für das Poolish alle Zutaten zu einer klumpenfreien Masse verrühren, zudecken und bei Raumtemperatur für 3-4 Stunden anspringen lassen. Danach das Poolish für weitere 8-12h im Kühlschrank bei 4-6°C reifen lassen.

2. HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Poolish, Wasser, Weizenmehl, Hefe und Honig für 1-2 Minuten kurz ankneten. Den Teig nun für 30 Minuten zugedeckt rasten lassen. In dieser kurzen Teigast, auch Autolyse genannt, quellen die Mehlbestandteile gut auf und das Klebergerüst kann sich beim Mischen nun viel schneller ausbilden. Jetzt mit der Küchenmaschine den Teig für ca. 8 Minuten langsam mischen, das Salz hinzugeben und vollständig zu einem glatten Teig auskneten, der sich leicht vom Schüsselrand löst. Nach dem Mischen sollte der Teig eine Temperatur von 25-27°C haben.

Aufbereitung

Den Teig in eine geölte Wanne geben und für 1,5 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen. Den Teig einmal falten und für weitere 1-1,5 Stunden reifen lassen. Während dieser Teigruhe darauf achten, dass die Teigtemperatur nicht unter 24°C abfällt. Hat sich der Teig gut entwickelt, die Oberfläche bemehlen, den Teig auf den Tisch stürzen und zu 3 Teilen je 330g abstechen, vorsichtig vorlängen und auf einem bemehlten Tuch für ca. 20 Minuten rasten lassen. Die entspannten Teiglinge nun gut auf Spannung bringen, zu Baguette formen und auf ein bemehltes Baguetteleinen mit dem Schluss nach oben zur Gare stellen. Nach ca. 20 Minuten die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen, leicht mit Roggenmehl 500 bestauben und mit der Schere zu Ährenbaguettes schneiden.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-27°C



Teigruhe 180 min



Backtemperatur 250°C



Backdauer 17-20 min

Backen

Die Bleche nun in den auf 250°C heißen Ofen schieben und gut beschwaden. Die Backzeit sollte 20 Minuten nicht überschreiten, da die Baguettes sonst sehr schnell austrocknen würden.

Tipp

Hat man einen Pizza- oder Backstein, so eignet sich dieser auch perfekt für dieses Rezept. Dazu die Teiglinge auf ein Backpapier legen und das Papier samt Teigling direkt auf den vorher gut aufgeheizten Backsteig ziehen.