

TRADITIONELLE BAGUETTES

GROBPORIGE BAGUETTES AUS LANGZEITGEFÜHRTEM TEIG UND ÖSTERREICHISCHEN MEHLEN



STÜCK

8 à 250g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

28 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

1,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

ZUTATEN

WEIZENSAUERTEIG

- 25g Weizenmehl W700
- 25g Wasser (25-30°C)
- 5g Anstellgut

WEIZENPOOLISH

- 200g Weizenmehl W700
- 10g Roggenmehl R2500
- 200g Wasser (15-20°C)
- 1g Backhefe

HAUPTTEIG

- reifer Sauerteig
- reifes Poolish
- 540g Wasser (30°C)
- 940g Weizenmehl W700
- 2g Backhefe
- 25g Salz

WEIZENSAUERTEIG

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

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 Sauerteig, Poolish, Weizenmehl, Backhefe und Wasser in die Kneteschüssel 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 8-24 h reifen lassen.

TIPP:

Unter der Autolyse wird die Teigast vor dem eigentlichen Knetprozess verstanden. Während der Autolyse können alle Mehlbestandteile gut aufquellen. Dadurch wird die Kleberentwicklung gefördert, der Knetprozess verkürzt und die Kleberstruktur beim Mischen geschont.

Aufbereitung

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 250g abstechen. Nun die Teiglinge zusammenrollen, dabei gut auf Spannung bringen und vorlängen. Die vorgelängten Baguettes 10 Minuten rasten lassen und danach etwas länger ausrollen und die Enden leicht spitz formen. Die fertig geformten Teiglinge nun mit dem Schluss nach oben in gestäubte Baguettetücher legen und für 30 Minuten entspannen lassen.

Backen

Die entspannten Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen und in den auf 245°C vorgeheizten Ofen geben und mit viel Schwaden für ca. 18-20 Minuten backen. Bei Baguettes ist eine gute Unterhitze sehr wichtig! Daher den Ofen mit einem Backstein oder einem Backblech vorheizen und die Teiglinge direkt auf die heiße Oberfläche ziehen!

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 24-26°C



Teigruhe 45 min+ 8-24h



Backtemperatur 245°C



Backdauer 18-20 min