

Baguette Tradition



Getreide	Weizen, Dinkel, Roggen
Menge	4 Baguette à 300 g
Teig Methode	Poolish, Backferment, Autolyse, Baguette Teig
Zeit	für deine Arbeit 50 Minuten für den Teig 25 Stunden zum Backen 2 x 25 Minuten
ZUTATEN	METHODE UND ZEIT

Hebel (Poolish) > Tag 1 am Abend

325 g Weizen Mehl 550
20 g Goldsaft
3 g Hefe

in eine Schüssel wiegen und mit

325 g Wasser, 24 °C
von Hand oder mit Küchenmaschine gleichmäßig vermischen. Den Hebel abdecken, in den Kühlschrank stellen und für 15 Stunden reifen lassen.

Backferment > Tag 2 in der Früh

65 g Basis Backferment
20g Goldsaft
65 g Wasser

mit

in

auflösen.

65 g Weizen Mehl 550
hinzufügen, zu einem weichen Teig mischen.
Abdecken und ruhen lassen bei 30 °C, für 3 - 4 Stunden

Autolyse > Tag 2 am Vormittag

670 g Hebel
65 g Dinkel Mehl 630
30 g Weizen Vollkorn Mehl
30 g Roggen Vollkorn Mehl
305 g Weizen Mehl
5 g Gersten Backmalz, aktiv

mit

175 g Wasser, 6 °C
vermischen, auf langsamer Stufe für ca. 6 Minuten.

Baguette Teig > Tag 2 am Mittag

1280 g Autolyse Teig
215 g Backferment
15 g Salz

mit
glatt arbeiten, auf langsamer Stufe für ca. 12 Minuten.
hinzufügen, dann ca. 4 Minuten auf höherer Stufe leicht kneten.

Bassinage Wasser die Konsistenz des Teiges mit wenig Wasser anpassen. Weitere 4 Minuten kneten.

1510 g Teigmenge gesamt

Die Teigtemperatur soll 23-24 °C betragen.

Den Teig für ca. 3 Stunden zur Reife in den Kühlschrank stellen. Nach 30 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

Baguette formen

Auf der Arbeitsfläche Weizen Mehl verwenden.

370 g 4 mal abwiegen. Möglichst als Rechteck.

Jedes Teigstück über die kurze Seite, von oben und unten zur Mitte einfallen. Dabei nicht fest andrücken, nur so, dass es zusammenhält und die Form eines kleinen Päckchens entsteht. Dann für gut 20 Minuten ruhen lassen.

Jedes Teigpäckchen wieder über die kurze Seite von oben zusammenfallen, sodass ein Zylinder entsteht. Zu dir zeigend wird der Teig verschlossen und es entsteht eine Linie als Teigschluss. Die gegenüberliegende Seite wird glatt und gespannt.

Jeden Zylinder behutsam lang ausrollen - ganz wenig Druck auf das Volumen ausüben! Die Mitte kann etwas dicker bleiben (Bauch) und die Enden können leicht spitz gerollt werden, Länge ca. 45 cm.

Die Baguette auf ein bemehltes Leinentuch legen - die glatte Seite liegt unten, der Teigschluss oben. Zwischen jedem Baguette gut 6 cm Freiraum lassen und mit dem Tuch eine Falte aufstellen. Die Baguette mit dem übrigen Tuch abdecken.

Stückreife

Die Baguette, so wie sie in das Leinentuch eingezogen sind, in den Kühlschrank stellen oder an einen möglichst kalten Ort. Für 2 bis 3 Stunden reifen lassen.

Backen

Den Backofen und den Backstein auf 250 °C vorheizen.

Die Baguette mit einem Baguette Brett behutsam aus dem Tuch heben und auf einen Holzschiefen setzen. Jedes Baguette 4 x der Länge nach klassisch einschneiden. Sofort einschießen

Wenn möglich ca. 60 mL Wasser im Backofen verdampfen.

Backzeit

10 Minuten bei 250 °C

15 Minuten bei 230 °C

