



Baguettes

Mit etwas Ruchmehl und kalter Gare

Ein Rezept von BesondersGut
www.besondersgut.ch

ZUTATEN

Hauptteig

415g Wasser, zimmerwarm
3g Frischhefe
3g Zucker
100g Ruchmehl (Type 1050)
570g Weizen-Weissmehl
13g Salz

Ergibt 6 Baguettes.

SO WIRD'S GEMACHT

Hauptteig

Das Wasser, die Hefe und den Zucker in die Knetschüssel geben und von Hand oder mit einem Löffel gut vermischen.

Dann die Mehle und das Salz zugeben. Von Hand ca. 10 Minuten - alternativ mit der Knetmaschine ca. 5 Minuten - kneten. Der Teig ist noch nicht fertig ausgeknetet. Alles gut! Den Teig bedecken. Optimale Teigtemperatur: 23–25 °C.

Teig falten/Stockgare

Den Teig nach 20, 40 und 60 Minuten falten. Dann luftdicht verschlossen während 18–24 Stunden bei 4–6 °C im Kühlschrank gären lassen - im Idealfall in einer Teigwanne oder in einer grossen Gratinform.

Formen/Stückgare

6 Teigstücke à 180g abstechen und diese zu Kugeln einschlagen. Die Kugeln mit dem Schluss nach unten und bedeckt (Teigwanne, Schüssel oder Küchentuch) 20 Minuten akklimatisieren/entspannen lassen.

Die Teigkugeln zu Baguettes formen. Anleitung gemäss Kurs, Buch "Schweizer Brot", Website oder eigener Technik. Die Baguettes im Bäckerleinen oder in sauberen Küchentüchern "engumschlungen" 20 Minuten gehen lassen.

Einschneiden/Backen

Die ersten 3 Baguettes auf ein Backpapier transferieren (im Idealfall mit einer Kippdielen oder einem Holzbrett) und mit je 4 fast parallelen, zu einem Drittel überlappenden Schnitten einschneiden. Sofort im sehr gut vorgeheizten Ofen zuerst 10 Minuten bei 250 °C mit Dampf backen. Nach 10 Minuten die Ofentüre öffnen, um den Dampf abzulassen. Dann weitere 10–12 Minuten bei 220 °C fertig backen. In den letzten 2 Minuten die Ofentüre leicht öffnen, dann werden die Baguettes schön knusprig.

Sobald der Ofen wieder 250 °C erreicht hat, die restlichen 3 Baguettes backen (je nach Gärzustand zwischenzeitlich kühlstellen).