



Baguette (modifiziert nach Hamelman)

3 Brote

Erfasst 21.07.2011

Zutaten:

VORTEIG

250 Gramm Weizenmehl Type 550

150 Gramm Wasser

5 Gramm Salz

0,35 Gramm Trockenhefe
entsprechend 1,25 g Frischhefe

HAUPTTEIG

250 Gramm Weizenmehl Type 550

185 Gramm Wasser

5 Gramm Salz

1/2 Gramm Trockenhefe
entsprechend 1,75 g Frischhefe
Vorteig, die gesamte Menge



Zubereitung

Für den Vorteig alle Zutaten miteinander verkneten und 12 - 16 h bei Raumtemperatur (über Nacht) stehen lassen.

Für den Hauptteig zunächst alle Zutaten, bis auf den Vorteig in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Auf langsamer Stufe (KitchenAid Stufe 1) 3 Minuten verkneten. Wenn der Teig beginnt sich zu formen, den Vorteig in Stücke zerrissen zufügen. Auf nächster Stufe (KitchenAid Stufe 3) noch 2,5 Minuten weiter kneten. Je nach Teigbeschaffenheit noch Wasser oder Mehl zufügen.

Teig mit etwas Mehl abpudern, Schüssel abdecken, Teig 2 1/2 Stunden ruhen lassen. In der ersten Stunde alle 20 min. je 2x "stretch & fold".

Am Ende der Gehzeit den Teig dritteln und leicht vorformen, 10 min. abgedeckt ruhen lassen, dann endgültig auf Baguettelänge formen, in Formbleche (oder zwischen Tuchbahnen) nochmals gut aufgehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad C im unteren Drittel ca. 20 min. backen. Anfangs ein heißes Blech mit Wasser darunterschieben. Nach 10 min. das Blech entfernen.

Anmerkung FS:

Schöne lockere Krume, gute Kruste, lecker. Geht im Ofen nochmals enorm auf. Sehr gute Baguettes.

<http://xn--einfachkoestlich-2pb.com/archives/1500>