



## Baguette

Dieser Teig hat mir besonders gut gefallen. Er war sehr weich und elastisch, dabei mit ganz trockener Oberfläche, die beim Formen kaum auf der Unterlage geklebt hatte. Nur ein Hauch an Mehl genügte zum Bestäuben der Arbeitsfläche und der Bäckerleinen. Mein bestes Baguette bisher. Die Krume grossporig und fluffig. Eine knusprige Kruste, zwar noch etwas dick, aber sehr aromatisch. Eventuell müssten die Baguettes noch etwas dünner sein und die Backzeit entsprechend kürzer gewählt werden.

Die Zubereitung ist etwas aufwändig: Mit Sauerteig, Hefevorteig und einem Autolyseteig. Der Hauptteig schliesslich ruhte 4 Stunden bei einer Raumtemperatur von 24°.

### Zutaten (3 Baguettes)

#### Sauerteig

25g Weizenmehl 550

20g Wasser (45°C)

0,5g Anstellgut

#### Vorteig

100g Dinkelmehl 630

100g Wasser (kalt)

0,2g Frischhefe

#### Autolyseteig

Vorteig

375g Weizenmehl 550

200g Wasser (kalt)

#### Hauptteig

Sauerteig

Autolyseteig  
2g Frischhefe  
10g Salz

## Zubereitung

Vorteigzutaten gut vermischen, damit die Hefe gut verteilt wird und 22 Stunden reifen lassen (24°).

Die Sauerteigzutaten mischen und 13 Stunden reifen lassen (24°).

Im Autolyseteig reifen die Hauptzutaten für 1 Stunde. Das fördert die Bildung des Klebergerüsts schon vor dem Kneten.

Für den Hauptteig kommen der Sauerteig, nochmals Hefe und das Salz zum Autolyseteig. Ich hab ihn 2 Minuten mit der Maschine auf der langsamsten Stufe geknetet, danach weitere 2 Minuten auf der 2. Stufe. Der Teig muss also nicht sehr intensiv geknetet werden, das liesse sich gut auch von Hand bewerkstelligen.

Den Hauptteig mit Bäckerleinen abgedeckt für 4 Stunden gehen lassen. Dabei nach 30, 60 und 90 Minuten je einmal dehnen und falten. Die Gehzeit des Hauptteiges könnte vermutlich auch auf 6-8 Stunden verlängert werden.

Vom Hauptteig drei Teile abstechen, zu Zylindern vorformen und 30 Minuten in Bäckerleinen ruhen lassen.

Zu Baguettes formen und nochmals 45 Minuten in Bäckerleinen ruhen lassen.

Baguettes auf den heissen Backstein legen und im spitzen Winkel zur Längsachse mit einer eingeölkten Rasierklinge einschneiden.

Im auf 250° vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen, die ersten 10 Minuten mit Dampf.

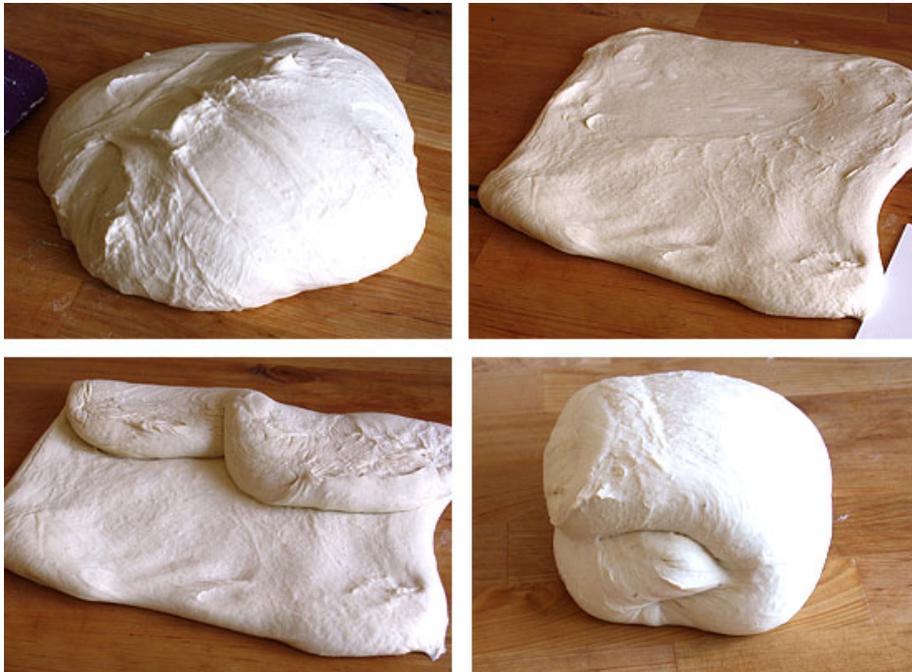
## Hilfreiche Links (Ploetzblog)

Rezept: "Hüttenbaguette"

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=KVzrU5g1wU8>  
Baguettes formen und einschneiden



*Sauerteig und Hefevorteig (rechts) gereift.*



*Dehnen und falten. beim nächsten Mal werd ich versuchen, den Teig noch etwas dünner ausziehen.*



*Teigruhe in Bäckerleinen*



*Baguettes frisch aus dem Ofen*