



Baguette mit Ruchmehl

Das Rezept ist fast gleich wie bei der hellen Baguette. Nur habe ich ausschliesslich das Bio-Ruchmehl der Mühle KleeB in Rüegsbach verwendet. Der Vorteig ist mit etwas mehr Mehl angerührt und der gesamte Teig enthält geringfügig mehr Wasser. Dem Hauptteig habe ich 4g Frischhefe statt nur 2g zugegeben.

Wie bei der weissen Baguette war der Teig sehr weich und elastisch und er klebte nach 4 maligem dehnen und falten kaum mehr und war sehr gut zu handhaben. Die Baguette schmeckte ausgezeichnet, eine weiche grossporige Krumme, feine knusprige Kruste und im Geschmack etwas kräftiger als die weisse Version.

Zutaten

Vorteig

120g Ruchmehl KleeB
100g Wasser (kalt)
0,2g Frischhefe

Sauerteig

25g Ruchmehl KleeB
20g Wasser
4g Anstellgut

Autolyseteig

Vorteig

380g Ruchmehl KleeB
250g Wasser

Hauptteig

Sauerteig

Autolyseteig

4g Frischhefe
10g Salz

Zubereitung

Vorteigzutaten vermischen und 15 Stunden bei Raumtemperatur (22°) reifen lassen. Die ersten 5 Stunden auf der Heizmatte (30°).

Sauerteigzutaten mischen und 12 Stunden bei Raumtemperatur (22°) reifen lassen. Die ersten 5 Stunden auf der Heizmatte (30°).

Autolyseteig:

Vorteig, Mehl und Wasser vermischen und 1 Stunde bei Raumtemperatur (23°) reifen lassen. Dabei beginnt sich das Klebergerüst bereits auszubilden und der Teig muss weniger geknetet werden.

Hauptteig:

Autolyseteig und die restlichen Zutaten mit der Maschine 2 Minuten auf langsamer Stufe kneten, danach 2 Minuten auf mittlerer Stufe kneten. Der Teig hat sich bereits nach dem Vorkneten sehr gut von der Schüssel gelöst.

Teig abgedeckt 4 1/2 Stunden ruhen lassen. Am Anfang 4 mal nach jeweils 20 Minuten dehnen und falten. Während der Dehnphase habe ich ihn mit Folie abgedeckt, danach etwas bemehlt und Bäckerleinen darüber gelegt. Er ist mehr als aufs doppelte Volumen aufgegangen.

Gereifter Teig in drei Stücke teilen und zu Zylindern formen. 30 Minuten in Bäckerleinen ruhen lassen.

Baguette formen und nochmals 45 Minuten in Bäckerleinen ruhen lassen.

Baguette auf den heißen Backstein legen, längs einschneiden (im spitzen Winkel zur Achse) und 20 Minuten mit Dampf bei 250°, fallend auf 220° backen.

Video: Baguettes formen und einschneiden



Der weiche, elastische Teig nach dem Kneten.



Vor und nach 4 1/2 Stunden Teigruhe



Teigruhe in Bäckerleinen vor dem Backen.

