

Baguette Variationen

Zutaten für 3 Baguette à 500 g:

Grießpoolish:

75 g	Häussler Baguettmehl T65
150 g	Hartweizengrieß
285 ml	Wasser
2 g	Hefe
	Über Nacht stehen lassen

Hauptteig:

512 g	Grießpoolish
525 g	Häussler Baguettmehl T65
220 ml	Wasser
15 g	Backmalz
6 g	Hefe
18 g	Salz

1.296 g Gesamtteig

Variationen je nach Geschmack:

100 g	frische Chilli und
100 g	Oliven kleingeschnitten
	oder
200 g	getrocknete Tomaten, kleingeschnitten

1.496 g Gesamtteig

Zubereitung:

Grundteig:

1. Tag:

Für den Grießpoolish das Baguettmehl, den Hartweizengrieß, das Wasser sowie die Hefe mit einem Schneebesen verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur etwa für 18 Stunden (über Nacht) stehen lassen.

2. Tag:

Für den Hauptteig das Grießpoolish sowie die restlichen Zutaten (ohne Salz) in der 2 Gang-Teigknetmaschine ca. 10 Minuten langsam und weitere 5 Minuten schnell kneten. In der 1-Gang-Teigknetmaschine beträgt die Knetzeit ca. 18 Minuten. Für eine rustikale, unregelmäßige Porung das Salz erst 2 Minuten vor Knetende zugeben. Die kleingeschnittenen Zutaten für die Baguettevariation zum Schluss kurz unterkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Anschließend in 3 Portionen zu je 500 g abwiegen. Die Teiglinge auf ca. 15 cm Länge vorrollen und nach einer kurzen Entspannungszeit von etwa 1 Minute zum Baguette ausrollen (Länge etwa 40 cm). Dabei die Enden leicht spitz ausformen. Die fertigen Teiglinge in Hartweizengrieß rollen und in einer Gärbox zwischen Bäckerleinen einschlagen und 30 – 45 Minuten ruhen lassen.

Anschließend die Baguettes auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech legen, mit einem Baguetteritzmesser schräg einschneiden und backen.

Walnusspoolish:

75 g	Häussler
	Baguettmehl T65
150 g	Hartweizengrieß
385 ml	Wasser
2 g	Hefe
100 g	Walnüsse
	grob gehackt

Über Nacht stehen lassen

Hauptteig:

712 g	Walnusspoolish
restliche Zutaten des Hauptteigs (siehe oben)	
100 g	Walnüsse

Pfefferkruste:

50 g	Erdnussfett (Biskin)
35 g	Öl
25 g	Reismehl
15 g	Pfeffer grob

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	14 – 16 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam
	6 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2
	6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: 20 – 25 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270 °C,
Unterhitze 170 °C.
Backzeit: 20 – 25 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 230 °C 5 Minuten
Dann: 210 °C 20 – 25 Minuten

Walnussbaguette:

1. Tag:

Für den Walnusspoolish das Baguettmehl, den Hartweizengrieß, gehackte Walnüsse, das Wasser sowie die Hefe mit einem Schneebesen verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur etwa für 18 Stunden (über Nacht) stehen lassen.

2. Tag:

Teigherstellung und Aufarbeitung wie oben am 2. Tag beschrieben. Statt Grießpoolish Walnusspoolish verwenden. Die 100 g Walnüsse kurz unter den fertigen Teig kneten und mit der Teigruhe, wie oben beschrieben, fortfahren.

Pfefferkruste:

Fett und Öl erhitzen. Reismehl und grober Pfeffer untermischen. In einem Behälter abkühlen/ziehen lassen, damit sich das Aroma gut vermischt. Baguettes vor dem Backen mit der Mischung bestreichen. Mischung kann im Kühlschrank gelagert werden.

