

Französisches Baguette

Zutaten für 3 Stück à 420 g:

Grießpoolish:

75 g	Mehlmischung Französisches Baguettemehl T65
150 g	Hartweizengrieß
285 ml	Wasser
2 g	Hefe
	Über Nacht stehen lassen

Teig:

512 g	Grießpoolish
525 g	Mehlmischung Französisches Baguettemehl T65
220 ml	Wasser
15 g	Backmalz
18 g	Salz
6 g	Hefe

1.296 g Gesamtteig

Zubereitung:

1. Tag:

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

2. Tag:

Für den Hauptteig das Grießpoolish sowie die restlichen Zutaten (ohne Salz) kneten. Für eine rustikale, unregelmäßige Porung das Salz erst 2 Minuten vor Knetende zugeben.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	18 Minuten
2-Gang Maschine:	10 Minuten langsam 5 Minuten schnell
NOVA:	10 Minuten Stufe 2 7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschließen
Backzeit: 25 – 30 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 280 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: 25 – 30 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230 °C einschließen
Nach 5 Minuten auf 210 °C
zurückschalten
Backzeit: 25 – 30 Minuten

Den Teig abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Anschließend in 3 Portionen zu je ca. 420 g abwägen. 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, in einer Gärbox zwischen Bäckerleinen einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Baguettes auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech legen, mit einem Baguetteritzmesser schrägeinschneiden und backen.