



Rustikales Baguette

Zutaten für 5 Baguette à 350 g:

Poolish:

- 150 g Baguettmehl
- 160 ml Wasser
- 1 g Hefe (Erbsengroß)

Hauptteig:

- 310 g Poolish
- 100 g geröstetes Roggenmehl
- 750 g Baguettmehl
- 550 ml Wasser
- 20 g Zuckerrübensirup

- 20 g Salz (später dazugeben)

ca. 1.750 g Gesamtteig

Zubereitung:

1. Tag: Für das Poolish das Baguettmehl mit Wasser und Hefe mit einem Schneebesen verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur etwa für 18 Stunden (über Nacht) stehen lassen.

Das Roggenmehl auf einem Blech verteilen und in den Ofen schieben, bis es leicht bräunlich wird.

2. Tag: Für den Hauptteig das Poolish sowie die restlichen Zutaten (ohne Salz) in der Teigknetmaschine etwa 7 Minuten kneten und anschließend zur Autolyse 30 Minuten stehen lassen. Für eine rustikale, unregelmäßige Porung das Salz erst danach hinzugeben und erneut 7 Minuten kräftig auskneten. Den Teig für etwa 2 Stunden in einer geölten Teigwanne ruhen lassen. Falten Sie den Teig dabei nach 45 und nach 90 Minuten.

Knetzeiten

- 1-Gang Maschine: 14 – 17 Minuten
- 2-Gang Maschine: 7 Minuten langsam
7 Minuten schnell
- NOVA: 7 Minuten Stufe 2
10 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschließen
Backzeit: 18 – 20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270 °C,
Unterhitze 180 °C.
Backzeit: 18 – 20 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230 °C einschließen
Backzeit: 18 – 20 Minuten
Nach 5 Minuten auf 200 °C schalten

Anschließend in 5 Portionen zu je 350 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 und in einer Gärbox zwischen Bäckerleinen einschlagen und bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmals 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhezeit die Baguettes auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech legen, mit einem Baguetteritzmesser schräg einschneiden und backen.