



# Baguettebrötchen

## Mit Walnuss und der klassischen Variante

Zutaten für ca. 10 Stück à 160 g:

### Walnusspoolish:

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

Über Nacht stehen lassen

### Hauptteig:

- 712 g Walnusspoolish
- 525 g Häussler Baguettmehl T65
- ca. 220 ml Wasser
- 15 g Backmalz
- 18 g Salz
- 6 g Hefe
- 100 g Walnüsse

### Zubereitung:

#### 1. Tag:

Für das Walnusspoolish das Baguettmehl, den Hartweizengrieß, das Wasser sowie die Hefe und die Nüsse vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur etwa für 18 Stunden (über Nacht) stehen lassen.

#### 2. Tag:

Für den Hauptteig das Poolish sowie die restlichen Zutaten (ohne Salz und Walnüsse) 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. Die Walnüsse erst zum Schluss kurz unterkneten. Für eine rustikale, unregelmäßige Porung das Salz erst 2 Minuten vor Ende der Knetzeit zugeben. Die Walnüsse ganz zum Schluss unterheben. Den Teig abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

In dieser Stunde den Teig 2x falten, siehe Abbildungen rechts. Anschließend in 10 Portionen zu je 160 g abwiegen. Die Teiglinge erst rund wirken, dann zu länglichen Brötchen rollen. Die fertigen Teiglinge in Hartweizengrieß rollen, in einer Gärbox zwischen Bäckerleinen einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Brötchen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech legen, mit einem Baguetteritzmesser schräg einschneiden und backen.



#### Im Holzbackofen:

Bei 270° C einschießen  
Backzeit: 18-20 Minuten



#### Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 270° C  
Unterhitze 170° C  
Backzeit: 18-20 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



#### Im Haushaltsbackofen:

Bei 230° C einschießen  
nach 5 Minuten auf 210° C  
zurück schalten.  
Backzeit: 18-20 Minuten

## Baguettebrötchen klassisch:

Zutaten für 9 Brötchen à 160 g:

- 75 g Häussler  
Baguettmehl T65
- 150 g Hartweizengrieß
- 285 ml Wasser
- 2 g Hefe

Über Nacht stehen lassen

Für den Hauptteig Zutaten von links verwenden, 100 g Walnüsse weglassen.

## Anleitung:



Den Teig nach dem Kne-  
ten in eine mit Öl bestrichene Wanne geben und  
eine Stunde ruhen lassen.



Während der Teigruhe  
wird der Teig 2x gefal-  
ten (Nach je 20 Minuten)



Hierzu den Teig an einer  
Seite nach oben ziehen  
und einschlagen.



Dies mit allen 4 Seiten wie-  
derholen bis ein gefaltetes  
Päckchen entsteht.  
20 Minuten ruhen lassen

Achtung: Bilder zeigen Teig ohne Walnüsse