



Knusperbaguette

Zutaten für 9 Baguette á 400 g :

Hartweizengrießkochstück:

- 200 g Hartweizengrieß
- 800 g Wasser (kochend)

Weizensauerteig:

- 150 g Weizenmehl Type 550
oder Häussler
Baguettemehl T65
- 150 g Wasser
- 15 g Anstellgut

Teig:

- 1000 g Hartweizengrieß-
kochstück
- 1850 g Weizenmehl Type 550
oder Häussler
Baguettemehl T65
- 65 g Backmalz
- 550 g Wasser
- 20 g Sonnenblumenöl
- 300 g Weizensauerteig
- 20 g Hefe
- 45 g Salz
- 3850 g Gesamtteig

Zubereitung:

Für das Hartweizengrießkochstück den Hartweizengrieß nach und nach ins kochende Wasser mit einem Schneebesen klumpenfrei einrühren. Zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Zutaten für den Weizensauerteig zusammen rühren und für 18 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Für den Teig alle Zutaten außer dem Salz für 16 Minuten in der Teigknetmaschine (bzw. 10 Minuten langsam und 5 Minuten schnell in der 2-Gang Maschine) kneten. Das Salz in den letzten 2 Minuten zugeben und zu einem Teig kneten. Anschließend 30 Minuten ruhen lassen.



Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen.
Backzeit 25-30 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 190° C.
Backzeit 25 -30 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230° C einschießen.
Backzeit 25-30 Minuten.



Den Teig in 9 Baguettes á 400 g abwägen und auf Hartweizengrieß in eine längliche Baguetteform rollen. Danach in eine Gärbox mit einem Tuch legen, das mit Hartweizengrieß bestreut ist und dann sofort abgedeckt mit einer Gärfolie zuerst für 30 Minuten in den Froster stellen.

Nach den 30 Minuten im Froster die Gärbox für bis zu 16 Stunden bei 6° C in den Kühlschrank stellen.

Baguette aus dem Kühlschrank auf ein Blech mit Backfolie setzen und dort abgedeckt für 45-60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren.

Zum Schluss die Baguette 4 mal mit einem Wellenschliffmesser schräg einschneiden und backen.