



Baguette Variationen

Zutaten für 3 Baguette à 500 g:

Grießpoolish:

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

Über Nacht stehen lassen

Hauptteig:

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

1296 g Gesamtteig

Variationen je nach Geschmack:

- 100 g frische Chilli und
- 100 g Oliven
- kleingeschnitten

oder

- 200 g getrocknete Tomaten,
- kleingeschnitten

1496 g Gesamtteig

Grundteig:

1. Tag:

Für den Grießpoolish das Baguette­mehl, 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 Baguetteritzmesserschräg 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

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.

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 anlassen.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230° C einschießen,
nach 5 Minuten auf 210° C
zurückschalten
Backzeit 20-25 Minuten.

