

Gourmet-Baguette - rustikal und krustig



350 g Gourmet-Baguette

Poolish

30 g franz. Weizenmehl T65
32 ml Wasser
1 g frische Hefe

Hauptteig

148 g französisches Weizenmehl T65
20 g geröstetes Roggenkornmehl Typ 996
1 g Hefe
4 g Rübensirup
3 g aktives Backmalz
110 g Wasser

etwas Hartweizengrieß zum Aufarbeiten

4 g Salz (später hinzufügen)

Teigruhe 2 Stunden - nach 45 Minuten Dehnen und Falten, nach weiteren 45 Minuten Stretchen | Stückgare 60 Minuten + 60 Minuten Kühlschrank

Vortag:

Poolish

Einen Tag vor dem Backen das Mehl und Hefe mit dem Wasser in einer Schüssel mit Deckel oder Gärbox vermengen und anschließend abgedeckt über Nacht gehen lassen.

geröstetes Roggenmehl

Roggenkornmehl in einem Topf solange erhitzen und umrühren bis es leicht bräunlich ist und abkühlen lassen

Backtag

Poolish sowie Zutaten bis auf das Salz in eine Schüssel geben und mit der Knetmaschine ca. 7 Minuten auf Stufe 1 (Häussler Nova Stufe 2) durchmischen und dann 30 Minuten abgedeckt stehen lassen (Autolyse). Damit die Porung unregelmässig wird Salz nach der Autolyse zugeben und für 7 Minuten auf Stufe 2 (Häussler Nova Stufe 4) auskneten. Den Teig dann 2 Stunden in der geölten Schüssel abgedeckt gehen lassen. Nach 45 Minuten Dehnen und Falten, nach weiteren 45 Minuten Stretchen. Arbeitsfläche gut mit Hartweizengrieß bestäuben und dann den Teig vorsichtig zum Quadrat ausziehen. 2 - 3 mal wie im Video zusammenklappen um Spannung in den Teiglinge zu bekommen. Auf eine Länge von 15 cm vorrollen und 1 bis 2 Minuten entspannen lassen. Dann auf eine Länge von ca. 40 cm ausrollen und die Enden spitz ausformen. Die fertigen Teiglinge in einer Gärbox zwischen Bäckerleinen einschlagen und bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen. Anschließend noch einmal 60 Minuten im Kühlschrank. Vor dem Backen die Teiglinge auf eine Dauerbackfolie geben und einschneiden und dann backen.

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Temperatureinstellung Haushaltsofen: Ober-/Unterhitze 230°C aufheizen, Einschieszen und Schwaden, nach 5 Minuten auf 200°C reduzieren

Temperatureinstellung Manz mit Vapor: Oberhitze 200 °C und Unterhitze 180°C aufheizen, nach Einschieszen Oberhitze auf 230°C stellen und Schwaden

Manz Konventionelle Regelung: Abschirmbleche entfernen, Oberhitze und Unterhitze 230°C aufheizen, Einschieszen und Schwaden

Temperatureinstellung Häussler Elektrosteinbackofen: Oberhitze auf 270°C und Unterhitze 180°C aufheizen. Dann Baguette einschieszen und Schwaden