

30. Dezember 2009

Baguette mit Sauerteig

Mein erster Test mit Weizensauerteig. Hab ihn aus Roggensauerteig umgezüchtet. Derweil entwickelt sich auch noch ein weiterer Weizensauerteig, allerdings von Grund auf herangezogen.

Es lief alles gut. Allerdings waren die Baguettes während der Gare etwas zu mehlsüchtig und haben sich im Tuch verklebt. Durch das schwierige Entkleben vom Tuch ist natürlich allerhand Form und Gas verloren gegangen, sodass sie nun nicht nur unvorteilhaft aussehen, sondern auch nicht das Volumen erreicht haben, das sie ohne die Mehlsucht hätten haben können. Beim nächsten Mal mehr Mehl ins Tuch! Geschmacklich gibt es aber nichts auszusetzen...

Das Rezept ist angelehnt an das von Ketex aus dem Sauerteig-Forum.

Sauerteig

- 50 g Weizenmehl 550
- 50 g Wasser
- 5 g Anstellgut

Hauptteig

- 425 g Weizenmehl 550
- 25 g Roggenmehl 1150
- 100 g Sauerteig
- 4 Frischhefe
- 10 g Salz
- 7 g Backmalz
- 300 g Wasser

Die Sauerteigzutaten mischen und ca. 16 Stunden bei 25°C gären lassen. Dann die übrigen Zutaten zugeben und 15 Minuten auf niedriger Stufe verkneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. 30 Minuten Teigruhe, dann 4 Mal falten und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Nun vier Teiglinge abstechen, zu Rechtecken ziehen, die rechte und linke Seite eines Rechteckes zu je einem Drittel einschlagen, die Naht mit den Fingern zudrücken, in der Mitte des nun länglichen Teiglings eine Furche eindrücken und den Teigling entlang dieser zusammenklappen. Erneut die Naht verschließen. Dann den Teigling auf die gewünschte Länge rollen und auf einem bemehlten Tuch 60-100 Minuten (je nach Zimmertemperatur) gehen lassen. Einschnitten und in den auf 230°C vorgeheizten Backofen geben. Beschwaden nicht vergessen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C drosseln und weitere 10-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de