

29. Mai 2009

Französisches Baguette aus Levain-Vorteig

Das Ausdauer-Baguette ist gebacken. Ausdauer, weil es fünf Tage dauert, bis dieses langgestreckte Brot aus Frankreich fertig ist. Als Grundlage dient ein Vorteig, der sich Levain nennt. Fünf Tage lang muss der Levain herangezogen werden. Die Mühe lohnt sich. Das Baguette schmeckt dann nämlich nicht nach herkömmlichen Weißbrot, sondern wirklich nach Baguette. Die Franzosen backen je nach Region auch mit der schnelleren Vorteigvariante namens Pouliche. Die Kür ist aber nach wie vor der Levain. Behaupte ich einfach mal...

Das Vorteig-Rezept stammt von Bäcker Súpke, das eigentliche Baguette-Rezept aus Petras Brotkasten. Vorsicht ist nur bei der angegebenen Wassermenge in Petras Rezept gegeben. Lieber deutlich weniger Wasser nehmen, sonst wird der Endteig zu flüssig und muss wieder mit zusätzlichem Mehl aufgepeppelt werden. Den bei Petra häufig genannten „Pate fermentee“ habe ich durch „Levain“ ersetzt.

Das Ergebnis sieht zwar nicht wie ein Baguette aus, schmeckt aber so. Der Backofen ist einfach zu klein und es fehlen noch Baguette-Formen, um auch rein visuell ein französisches Baguette zu zaubern.

