

17. Juni 2010

Baguettes mit Poolish

Die Baguettes lassen mich nicht los. Ich bin meinem Ziel, dem perfekt aussehendem Baguette, einen winzigen Schritt nähergekommen. Immerhin einige Schnitte sind mir gelungen. Und es macht es auch immer mehr die Erkenntnis breit, dass der Misserfolg bislang zu fast 100% an der Einschnide Technik liegen könnte. Ich werde weiter üben ... Ich habe mal etwas Roggenmehl in den Teig von Susan gepackt, wie mir Ketex empfohlen hat. Beim nächsten Mal werde ich wahrscheinlich auch mal eine kühle Nachtschicht für den Teig einplanen.

Poolish

- 219 g Weizenmehl 550
- 219 g Wasser
- 0,3 g Frischhefe

Hauptteig

- Poolish
- 360 g Weizenmehl 550
- 65 g Roggenmehl
- 210 g Wasser
- 9 g Frischhefe
- 13 g Salz
- 3 g Backmalz (inaktiv)

Die Poolish-Zutaten mischen und 10-12 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°C) reifen lassen.

Alle Zutaten langsam verkneten bis der Teig straff und homogen ist (niedrig bis moderat ausgebildetes Glutengerüst).

Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und 75 Minuten ruhen lassen.

Dann in vier Teile teilen und zu Kugeln formen.

20 Minuten entspannen lassen.

Dann die Baguettes formen und nochmals 60-75 Minuten gehen lassen.

Einschneiden und bei 250°C backen (7 Minuten mit Dampf, dann 10 Minuten ohne Dampf und die letzten 5 Minuten mit leicht geöffneter Backofentür, damit die Kruste kross wird).

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de