

11. Juni 2010

Baguettes mit Poolish nach Jeffrey Hamelman

Mit Baguettes hatte ich bislang immer nur geschmacklich Erfolg. Mit den Äußerlichkeiten bin ich absolut unzufrieden. Dieser Backversuch sollte eigentlich Besserung bringen, ging aber nach hinten los. Die Baguettes hatten zwar guten Ofentrieb, aber nicht genug, um die Einschnitte zur vollen „Blüte“ zu bringen. Ich bin etwas ratlos und über Tipps dankbar.

Poolish

- 165 g Weizenmehl 550
- 165 g Wasser
- 0,35 g Frischhefe

Hauptteig

- Poolish
- 335 g Weizenmehl 550
- 165 g Wasser
- 10 g Salz
- 5,2 g Frischhefe

Die Poolish-Zutaten vermengen und 12-16 Stunden bei 21°C gehen lassen.

Dann mit den übrigen Zutaten 3 Minuten langsam und anschließend 3-3,5 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten. Die Teigtemperatur sollte bei 24°C liegen.

2 Stunden Gehzeit.

In 4 Teile teilen, rund formen und 20 Minuten ruhen lassen.

Baguettes formen, in Bäckerleinen 1-1,5 Stunden gehen lassen, einschneiden und bei 240°C 25 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

