

20. Juni 2010

Baguettes mit Poolish und Levain

Ein weiterer Versuch auf dem Weg zum perfekten Baguette, allerdings ohne schwerwiegende Fortschritte gemacht zu haben. Dafür ist aus einem Unfall ein doch noch ganz lustig anzusehendes Baguette-Kunstwerk geworden (siehe unten...).

Die Baguettes sind dank der Vorteig-Sauerteig-Kombination extrem aromatisch und haben eine angenehm krosse Kruste und unsortierte Porung.

Poolish

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

Levain

- 50 g Weizenmehl 550
- 50 g Wasser
- 5 g Anstellgut (Weizensauerteig)

Hauptteig

- Poolish
- Levain
- 250 g Weizenmehl 550
- 100 g Dinkelmehl 1050
- 50 g Roggenmehl 1150
- 6 g Frischhefe
- 7 g Backmalz
- 10 g Salz
- 325 g Wasser

Poolish- bzw. Levain-Zutaten verrühren und 12-14 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Dann mit den übrigen Zutaten vermengen und ca. 10 Minuten kneten bis der Teig ausreichend Konsistenz hat und homogen ist.

1 Stunde Teigruhe.

Nach 30 Minuten einmal falten.

Dann 4 Teiglinge abstechen und zu Kugeln formen.

15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Nun 4 Baguettes formen und nochmals 40-60 Minuten in Bäckerleinen gehen lassen.

Einschneiden und bei 250°C mit Dampf backen.

Nach 7 Minuten Dampf ablassen und 15 Minuten weiterbacken.

Während der letzten 5 Minuten Ofentür einen Spalt weit öffnen, damit die Kruste gelingt.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



Geht als moderne Kunst durch... ein über den Backstein gerutschtes Baguette, das sich gerade noch am Nachbarn festklammern konnte.