

4. Mai 2013

## Baguettes nach Raymond Calvel – ein Trauerspiel

Im vergangenen Jahr habe ich mir das ins Englische übersetzte Lebenswerk von Autolyse-Entwickler Prof. Raymond Calvel geleistet. Als Print-on-demand-Buch, nicht ganz billig... Inzwischen als Springer-Ausgabe für den gleichen Preis erhältlich.

Fachlich sehr gut und inspirierend (und keinesfalls für Anfänger geeignet!). Angespornt von seinem Baguette-Rezept mit Autolyse habe ich mich voller Optimismus ans Nachbacken gemacht. Bis heute nach unzähligen Versuchen ohne Erfolg.

Er arbeitet mit einem Sponge, einem festen Vorteig, dem er auch noch Salz zugibt. Außerdem setzt er neben der Autolyse auf eine lange Stückgare

Ich weiß nicht, wie er dieses Rezept zu einem Baguette umgesetzt hat, mir jedenfalls wollte es nicht gelingen. Essbar waren sie sicher, sie konnten aber nicht mit meinen bisherigen Baguettes mithalten. Außerdem hatte ich kaum Ofentrieb und auch die Porung ließ zu wünschen übrig.

Nachdem ich nun das Rezept mehrfach verändert habe, bin ich immer noch nicht auf einen grünen Zweig gekommen. Nun gebe ich auf. Meine Fehlversuche dokumentiere ich für euch als abschreckendes Beispiel. Das leicht veränderte Rezept habe ich euch dazu gepackt. Das Original aus dem Buch unterscheidet sich nur in Nuancen. Vielleicht hat jemand von euch noch mehr Muße zum Probieren.

Nachtrag: Inzwischen habe ich herausgefunden, dass die englische Übersetzung grobe Rezepturfehler hat. Ich vermute, dass mein Missmut damit zu begründen ist. Die französische Ausgabe ist leider extrem teuer und rar ...

### Vorteig

- 50 g Weizenmehl 550
- 33 g Wasser
- 1 g Frischhefe
- 1 g Salz

### Autolyseteig

- Vorteig
- 300 g Weizenmehl 550
- 205 g Wasser

### Hauptteig

- Autolyseteig
- 6 g Frischhefe
- 6 g Salz
- (4 g Bohnenmehl)

Die Vorteigzutaten von Hand verkneten, 1 Stunde bei Raumtemperatur und weitere 20 Stunden bei 4°C reifen lassen. Am Backtag 1 Stunde bei 20°C akklimatisieren lassen.

Für den Autolyseteig Vorteig, lauwarmes Wasser und Mehl 4 Minuten auf niedrigster Stufe vermischen und 13 Minuten ruhen lassen.

Alle Zutaten 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten, leicht klebrigen Teig kneten.

45 Minuten Gare bei 20°C.

3 Teiglinge abstechen, zu Zylindern vorformen und 30 Minuten in Bäckerleinen entspannen lassen.

Baguettes formen und 60 Minuten bei 20°C zur Gare stellen.

Bei 250°C 25 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3,5 Stunden

*Zubereitungszeit gesamt: ca. 25 Stunden*



1. Versuch



2. Versuch



3. Versuch



4. Versuch





5. Versuch



6. Versuch

www.brotbacken.