

12. Juni 2013

Leserwunsch: Dinkelbaguettes

Zum ersten Tag des deutschen Brotes, ausgerufen vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, gibt es heute Dinkelbaguettes. Ein Leser schrieb mir im Januar, dass er für seine Frau, die an einer Weizenallergie leidet, meine Ciril-Hitz-Baguettes auf Dinkel umgebaut hat. Das Rezept ließ er mir zukommen.

Er hat auf einen gesäuerten Vorteig gesetzt, in dem auch etwas Roggen verarbeitet ist. Die Baguettes schmecken mir gut, sind aber durch den Dinkel etwas trockener als gewohnt. Eventuell sollte der Wasseranteil etwas erhöht werden. Im Vergleich zu den Präsidentenbaguettes haben diese und auch die Hitz-Baguettes mit Weizen keine Chance. Dennoch schmecken sie durch ihre leichte Säure gut und sind für Weizenallergiker eine gute Alternative.

Vorteig

- 70 g Dinkelmehl 1050
- 60 g Roggenvollkornmehl
- 6 g Anstellgut vom Roggensauer
- 130 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

Autolyseteig

- Vorteig
- 260 g Dinkelmehl 1050
- 130 g Wasser

Hauptteig

- Autolyseteig
- 3 g Frischhefe
- 8 g Salz
- 3 g Zucker (oder inaktives Backmalz)

Die Vorteigzutaten mischen und 18 Stunden bei ca. 18-20°C reifen lassen.

Mehl, Vorteig und Wasser mischen und 30 Minuten ruhen lassen.

Die übrigen Zutaten zugeben und 6 Minuten auf niedrigster Stufe sowie 1 Minute auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten Teig kneten.

2 Stunden Gare bei 24°C. Nach 1 Stunde falten.

3 Teiglinge zu Zylindern vorformen und 20 Minuten in Bäckerleinen entspannen lassen.

Baguettes formen.

30 Minuten Gare bei 24°C in Bäckerleinen.

Bei 250°C fallend auf 230°C 20 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4,5 Stunden

Zubereitungszeit gesamt: ca. 23 Stunden

