

BAGUETTE

Rezept für die myChef Küchenmaschinen

Zubereitungszeit: 48 Stunden

Kochzeit: 20 Minuten

Rezept für 4 Portionen

Wir backen uns das französische Baguette heute einmal selbst – es besticht durch seine ungleichmäßige, groben Porung und erlangt durch seine knusprige und dünne Kruste das so unvergessliche und bekannte Aroma.

ZUTATEN

Gesamtzutaten:

- 1 kg Weizenmehl Type 700/550
- 680 g Wasser
- 22 g Salz
- 10 g Hefe



1. Vorteig (Poolish):

- 300 g Weizenmehl Type 700/550
- 300 g Wasser 10°C
- 2 g Hefe

2. Hauptteig:

- 305 g reifer Vorteig / Poolish
- 380 g Wasser 6-10°C
- 700 g Weizenmehl Type 700/550
- 22 g Salz
- 8 g

ZUBEREITUNG

1. 1. Vorteig / Poolish: Hefe im Wasser vollständig auflösen und anschließend mit Weizenmehl klumpenfrei verrühren. Zugedeckt in einem Glas im Kühlschrank zwischenlagern und reifen lassen. Reifezeit im Kühlschrank 4°C / 12-48 Stunden (ACHTUNG: Der Vorteig (Poolish) verdoppelt sein Volumen über die gesamte Reifezeit)
2. 2. Hauptteig: In die Schüssel Wasser, Poolish und Weizenmehl 2 Minuten auf Stufe 1 mit dem Knethaken mischen. Anschließend den Teig zugedeckt 30 Minuten quellen lassen – in diesen 30 Minuten kann das Mehl langsam quellen

und es ermöglicht uns bei der anschließenden Teigherstellung den Teig schonende auszukneten. Diese Vorgehensweise nennt sich – FERMENTOLYSE.

3. Nach der Autolyse werden Salz und Hefe hinzugefügt. Der Teig wird nun so lange auf Stufe 1 geknetet, bis dieser sich vollständig von der Schüssel löst (ca. 7-9 Minuten). Anschließend wird der Teig eine weitere Minute auf Stufe 3 geknetet.
4. 3. Aufarbeitung: Den Teig nach der Teigherstellung in eine leicht geölte Teigwanne geben. Zugedeckt an einem warmen Ort reifen lassen. Den Teig nach 30 Minuten falten – siehe hier: <https://www.homebaking.at/baguetteteig-falten/> Nach dem Falten den Teig weitere 60-90 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen = STOCKGARE Nach der Stockgare den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte kippen und vorsichtig zu 7 gleich schweren Teigstücken abwiegen. Ein Teigstück wiegt ca. 245g.
5. Nach dem Abwiegen den Teig zu Baguette vorformen – siehe hier: <https://www.homebaking.at/baguetteteig-auswiegen-und-vorformen/Teiglinge> nach dem Abwiegen 20 Minuten entspannen lassen. Danach Baguette formen – siehe hier: <https://www.homebaking.at/baguette-formen/> Nach dem Formen die Teiglinge 20 Minuten garen lassen. Vor dem Backen werden die Baguette nach Belieben an Teigoberfläche mit einem scharfen Messer eingeritzt.
6. Gebacken werden die Baguette im vorgeheizten Backrohr bei 245°C mit kräftigen Schwaden für ca. 18-20 Minuten.