

Baguette I

200 g Mehl
140 g Wasser
1,6 g Hefe
3,6 g Salz

Erst 85 g Wasser mit dem Mehl verkneten, dann das restliche Wasser zugeben, anschließend Salz und Hefe zugeben. Gut durchkneten.

Den Teig im Kühlschrank bei 6° 10 Std. ruhen lassen.

Dann bei Raumtemperatur 1-2 Std. akklimatisieren, gut durchkneten und Teiglinge mit 38 cm. Länge formen und auf einem Baguetteblech bei 24- 30° zugedeckt gehen lassen,

Bei 250° 22min. mit Dampf backen.

Baguette II

Vorteig:

160 g Mehl
160 g Wasser
0,3 g Hefe

Hauptteig:

350 g Mehl
215 g Wasser
3 g Hefe
10 g Salz

Die Vorteigzutaten mischen und 16-20 Std. bei 20° reifen lassen.

Den Vorteig, Mehl und 165 g Wasser zusammen kneten und 30 Min ruhen lassen.

Anschließend die Hefe zugeben und 10Min. kneten.

Das Salz im restlichen Wasser auflösen.

Den Teig weitere 15 Min. kneten und portionsweise das Wasser zugeben.

Das Wasser sollte im Teig eingearbeitet sein, bevor man die nächste Portion zugibt.

Der Teig muss sich beim Kneten vollständig von der Schüssel lösen(evtl. noch etwas Mehl zu geben) und einen straffen Eindruck machen.

1Std. Teigruhe und alle 20 Min. (3x) den Teig dehnen und falten.

Nun den Teig abgedeckt 31 Std. im Kühlschrank bei 4-6° lagern.

Das Volumen sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln. Der Teig sollte Blasen schlagen.

Am Backtag 2 Std. akklimatisieren. Den Teig zu Teiglingen (ca. 280 g) formen und 15 Min. ruhen lassen.

Anschließend zu Baguette formen und 45 Min bei 24° gehen lassen.

Bei 250° 20-25 Min mit Dampf backen.