

Baguette-Brötchen



Schwierigkeitsgrad: mittel

Besonderheiten: Sehr wenig Hefe, sehr lange Teigführung

Die Zutatenliste:

900 g Weizenmehl T550 oder Dinkelmehl T 630

585 g Wasser (kühl)

9 g Frischhefe (oder 3 - 4 g Trockenhefe)

20 g Salz

Etwas Roggenmehl T 1150

Das Teigmachen:

Mehl, Salz, Wasser und Hefe in die Rührschüssel geben und zwei Minuten langsam, danach 5 Minuten etwas schneller kneten.

Dabei den Teig kontrollieren: Er sollte sich von der Schüssel beim Kneten lösen und zum Ende des Knetvorgangs leicht glänzen. Ansonsten minimale Wassermengen zufügen oder, falls der Teig zu weich ist, etwas Mehl zugeben. Die Wassermenge, die das Mehl aufnehmen kann, hängt hauptsächlich von der Eiweißmenge und -qualität des Mehls ab und schwankt für gewöhnlich von Jahr zu Jahr etwas. Momentan nimmt 1 Kg Mehl im Durchschnitt 650 ml Wasser auf.

Dann den Teig 10 Stunden in der Schüssel ruhen lassen. Die Temperatur sollte nicht über 10° liegen.

Danach den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in 18 kleine Teiglinge teilen, die weiter rundgewirkt (zu Kugeln gerollt) werden.

Weitere Teigruhe: 10 Minuten.

Im nächsten Schritt werden die Teiglinge von Hand zu ovalen Brötchen gerollt. Auch nach diesem Schritt sollten die Teiglinge etwas Zeit zur Entspannung des Klebers haben. 10 Minuten reichen aus.

Danach nimmt man jeweils zwei der Teiglinge, rollt sie großzügig in Roggenmehl 1150, legt sie aufeinander und rollt sie locker zusammen. Diese Baguettebrötchen-Teiglinge werden mit dem Schluss nach unten auf ein bemehltes Brett gelegt und mindestens eine halbe Stunde lang warm und mit einem Trockentuch abgedeckt liegen gelassen. Währenddessen wird der Ofen auf 160° gebracht (Ober- u. Unterhitze) und ein Backblech erhitzt. Ein weiteres Backblech sollte schon unten im Ofen für den Schwaden liegen.

Nach der Stückgare werden die Teiglinge gedreht (Schluss nach oben) und auf dem heißen Blech in den Ofen befördert. Die Temperatur wird jetzt auf 220° gestellt, die Baguettes werden bei steigender Temperatur ausgebacken. Gleichzeitig wird eine halbe Tasse Wasser auf das unten im Ofen liegende, heiße Blech gegossen (Schwaden).

Die gesamte Backzeit liegt bei 25 Minuten. Nach 20 Minuten wird das untere Blech und damit der Schwaden aus dem Ofen genommen, damit die Baguette-Brötchen eine rösche und knusprige Kruste bekommen. Besonders knackig wird die Kruste, wenn in der letzten Backminute ein Holzlöffel in die Ofenklappe gesteckt wird, so dass die Luft durch den Ofen zirkulieren kann. Das hat den gleichen Effekt wie gezogene Züge im großen Etagenofen in der Bäckerei.