

Baguette traditionell - nach meiner Art

- Dienstag, Juli 20, 2010

<https://ketex.de/blog/baguette-traditionell-nach-meiner-art/>

Nach meinem Frankreichurlaub und inspiriert durch die Versuchsreihe von Lutz Geissler habe ich jetzt versucht, das "Baguette traditionelle" nach meiner Art zu backen. Um einen vollen Geschmack zu bekommen, habe ich es mit Vorteig und Sauerteig gebacken.

1. Sauerteig

(TA 170)

- 100 g [Weizenmehl T 65](#) (oder [550](#))
- 70 g Wasser
- 10 g Weizen-ASG (Anstellgut)

Gut verrühren und bei 26° 16 Std reifen lassen.

2. Vorteig

(TA 200)

- 300 g [Weizenmehl T 65](#) (oder [550](#))
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3,5 g Frischhefe

Auch hier alles gut verrühren, 2 Std. bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann im Kühlschrank weitere 14 Std. reifen lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl T 65](#) (oder [550](#))
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 320 g Wasser
- 6,5 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 20 g [Bohnenmehl](#)
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten 15 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Den Teig dann mindestens 12 Std. wieder in den Kühlschrank geben. Die Schüssel groß genug wählen, da der Teig ordentlich aufgeht.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Teigstücke von 240 g abwiegen. Diese rundscheifen und 30 Minuten gehen lassen. Danach die Baguettes formen, in [Leinentücher](#) geben und nochmals 45 Minuten gehen lassen. Anschließend mit einem [Lame de boulanger](#) (Bäckermesser) einschneiden und bei 230° ca. 25 Minuten abbacken.

Kräftig Schwaden nicht vergessen und nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen.

-