

Baguettebrötchen

- Mittwoch, Dezember 29, 2010

<https://ketex.de/blog/baguettebrotchen/>

Zum Ende des Jahres noch einmal ein Rezept für Baguettebrötchen. Zu Silvester gibt es sicherlich bei vielen ein leckeres Essen (z. B. Fondue oder Raclette), wozu diese Baguettebrötchen hervorragend passen. Sie werden mit einer langen, kalten Führung gemacht. Dadurch erhalten sie einen hervorragenden Geschmack

1. Vorteig

- 150 g [Weizenmehl 550](#)
- 150 g [Weizenmehl 1050](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3,3 g Frischhefe

Alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und in einer großen Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt 2 Stunden anspringen lassen. Dann die Schüssel für 12 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 300 g [Weizenmehl 550](#)
- 300 g [Weizenmehl 1050](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 300 g Wasser
- 20 g Salz
- 4,7 g Frischhefe
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 20 Minuten langsam kneten, bis das Klebergerüst richtig gut entwickelt ist. Eventuell den Fenstertest machen.

Danach den Teig zusammenschlagen und in eine große Schüssel geben. Mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Zeit im Kühlschrank kann auch gerne auf 16 oder 18 Stunden ausgedehnt werden, wie es einem gerade in den Tagesablauf passt.

Jetzt Teiglinge à 90-95 g abwiegen und rundschieben. Die Teiglinge etwas abflachen und mit dem [Rollholz](#) zu einem ovalen Teigstück ausrollen. Von der Seite her zusammenrollen und auf ein Blech setzen.

Gare bei Zimmertemperatur mindestens 1,5-2 Stunden. Danach die Teiglinge zweimal einschneiden und bei 230° 20 Minuten abbacken, bis sie schön goldbraun sind.

Beim Einschließen kräftig schwaden und nach 10 Minuten den Dampf wieder ablassen.

-