

# Margerite

- Dienstag, Mai 17, 2011

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

*Die Margerite (La Margueritte) ist mir beim Stöbern im Netz aufgefallen. Die Herstellung ist eigentlich ganz einfach. Man formt Baguettes und lässt sie zur Gare stehen. Danach zerschneidet man den Teigling in schräge Stücke und legt diese zu einer 6-blättrigen Blüte zusammen.*

*Die Margerite verziert jeden schönen Brot- oder Brötchenkorb.*

[Hier ein Video der Herstellung!](#)

## 1. Vorteig

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

Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann für 10 Stunden in den Kühlschrank (+5°) stellen.

## 2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl T 65](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 350 g Wasser
- 6,7 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 15 g [Bohnenmehl](#)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

## 3. Zubereitung

Alle Zutaten ohne das Salz in der [Küchenmaschine](#) solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst (bei mir in der [Alpha](#) 15 Minuten). Das Salz zugeben und nochmals 3 Minuten kneten. Den Teig

abgedeckt in eine große Schüssel geben und 12 Stunden in den Kühlschrank (+5) stellen.

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. 8 Teigstücke von ca. 220 g abwägen, zu Baguettes formen und zur Gare in [Bäckerleinen](#) legen. Nach 90-120 Minuten Gare die einzelnen Baguettestangen mit einer [Kippdiele](#) oder dem [Super-Peel](#) auf ein [Lochblech](#) transportieren und etwas mit Roggenmehl bestäuben. Jetzt schneidet man – ähnlich wie beim Pain d'épi – alle 3 cm im 30°-Winkel in den Teigling ein, aber – anders als beim Pain d'épi – komplett durch den Teig durch. Die Stücke legt man zu einer 6-blättrigen Blüte zusammen. Aus den Endstücken formt man die Mitte und legt diese oben drauf. Dann sollte sich noch mal eine kurze Gare anschließen.

Bei einer Temperatur von 230° ca. 18-20 Minuten backen. Am Anfang kräftig schwaden und dann nach 10 Minuten den Dampf aus dem Ofen ablassen.

## Margerite

*Die Margerite (La Margueritte) ist mir beim Stöbern im Netz aufgefallen. Die Herstellung ist eigentlich ganz einfach. Man formt Baguettes und lässt sie zur Gare stehen. Danach zerschneidet man den Teigling in schräge Stücke und legt diese zu einer 6-blättrigen Blüte zusammen.*

*Die Margerite verziert jeden schönen Brot- oder Brötchenkorb.*

- Küchenmaschine
- Bäckerleinen
- Kippdiele oder Schießer
- Lochblech

### 1. Vorteig

- 300 g Weizenmehl T65
- 30 g Roggenmehl 1150
- 3,3 g Frischhefe
- 330 g Wasser

### 2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g Weizenmehl T65
- 70 g Roggenmehl 1150
- 350 g Wasser
- 6,7 g Frischhefe

- 20 g Salz
- 15 g Bohnenmehl
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1 TL)

## 1. Vorteig

1. Alles klümpchenfrei verrühren und 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann für 10 Stunden in den Kühlschrank (+5°C) stellen.

## 2. Hauptteig

1. Alle Zutaten ohne das Salz in der Küchenmaschine solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst (bei mir in der Alpha 15 Minuten). Das Salz zugeben und nochmals 3 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt in eine große Schüssel geben und 12 Stunden in den Kühlschrank (+5) stellen.
2. Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. 8 Teigstücke von ca. 220 g abwiegen, zu Baguettes formen und zur Gare in Bäckerleinen legen. Nach 90-120 Minuten Gare die einzelnen Baguettestangen mit einer Kippdiele oder dem Super-Peel auf ein Lochblech transportieren und etwas mit Roggenmehl bestäuben. Jetzt schneidet man – ähnlich wie beim Pain d'épi – alle 3 cm im 30°-Winkel in den Teigling ein, aber – anders als beim Pain d'épi – komplett durch den Teig durch. Die Stücke legt man zu einer 6-blättrigen Blüte zusammen. Aus den Endstücken formt man die Mitte und legt diese oben drauf. Dann sollte sich noch mal eine kurze Gare anschließen.
3. Bei einer Temperatur von 230° ca. 18-20 Minuten backen. Am Anfang kräftig schwaden und dann nach 10 Minuten den Dampf aus dem Ofen ablassen.

Brot, Brötchen

Französisch

Bohnenmehl, flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Vorteig, Weizenmehl

-