

Baguette La Banette

- Montag, Oktober 03, 2011

<https://ketex.de/blog/baguette-la-banette/>

Angeregt durch die Diskussion um das französische Mehl T 65 in verschiedenen Foren habe ich mich noch ein bisschen intensiver über dieses Mehls von "Banette" informiert.

"La Banette" ist eine besondere Form des Baguette mit sehr spitzen Enden. In Frankreich haben sich über 3.000 Bäcker und eine Gruppe von Getreidemühlen zu einer Gemeinschaft zusammengeschlossen, um den Namen "La Banette" als ihr Markenzeichen herauszustellen. Damit all diese 3.000 Bäcker bei ihrem Mehl den gleichen Standard haben, ist das glutenstarke Mehl T 65 entstanden. Ich bin immer wieder von seinen hervorragenden Backeigenschaften und seinem Gashaltevermögen begeistert, so dass mich die geringfügige Zugabe von z.B. Vitamin C nicht stört. [Dieses Mehl verkaufe ich jetzt in meinem Shop in Kleinmengen.](#)

Natürlich musste ich so ein Baguette La Banette versuchen und nachbacken. Hier ist das Rezept.

1. Vorteig

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

Morgens alle Zutaten klümpchenfrei verrühren. 2 Stunden anspringen lassen und dann bis abends in den Kühlschrank bei +5° stellen.

2. Alter Teig

(Pâte fermentée)

- 150 g alter, übrig gelassener Teig vom letzten Brötchen- oder Baguettebacken

Wer keinen alten Teig vorrätig hat, setzt 48 Stunden vor dem Backen folgenden Teig an:

- 75 g [Weizenmehl T 65](#)
- 75 g Wasser
- 1,5 g Hefe

Alles auch hier gut verrühren und in den Kühlschrank stellen.

3. Hauptteig

- Vorteig

- alter Teig
- 600 g [Weizenmehl T 65](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 6,7 g Frischhefe
- 330 g Wasser
- 20 g Salz
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Salz 15 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten lassen. Dann das Salz zufügen und nochmals 3 Minuten kneten.

Den Teig aus dem Kessel nehmen, einmal zusammenschlagen und dann in eine abgedeckte Schüssel in den Kühlschrank bis zum nächsten Morgen stellen. Vorher nicht vergessen, wieder 150 g Teig als „alten Teig“ fürs nächste Backen abzunehmen.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde akklimatisieren lassen. Dann Stücke von ca. 300 g abwiegen, etwas auseinanderziehen und wie ein Roulade zusammenwickeln. Danach die Teile auf ein [Leinentuch](#) geben und 30 Minuten gehen lassen.

Jetzt das „Banette“ formen. Es wird wie ein Baguette geformt; dabei rollt man die beiden Enden gegenseitig. Wenn man das linke Ende hochrollt, rollt man das rechte Ende nach unten. Ein bisschen Übung gehört dazu. Nochmals in ein Leinentuch für 30 Minuten zur Gare legen. Danach mit einer [Kippdiele](#) auf ein Lochblech transportieren, 4-mal mit dem [Bäckermesser](#) einschneiden und dann bei 230° für 25-30 Minuten abbacken. Schwaden nicht vergessen und den Dampf nach 10 Minuten wieder ablassen.

Baguette La Banette

Angeregt durch die Diskussion um das französische Mehl T 65 in verschiedenen Foren habe ich mich noch ein bisschen intensiver über dieses Mehls von "Banette" informiert. "La Banette" ist eine besondere Form des Baguette mit sehr spitzen Enden. In Frankreich haben sich über 3.000 Bäcker und eine Gruppe von Getreidemühlen zu einer Gemeinschaft zusammengeschlossen, um den Namen "La Banette" als ihr Markenzeichen herauszustellen. Damit all diese 3.000 Bäcker bei ihrem Mehl den gleichen Standard haben, ist das glutenstarke Mehl T 65 entstanden. Ich bin immer wieder von seinen hervorragenden Bacheigenschaften und seinem Gashaltevermögen begeistert, so dass mich die geringfügige Zugabe von z.B. Vitamin C nicht stört. Dieses Mehl verkaufe ich jetzt in meinem Shop in Kleinmengen. Natürlich musste ich so ein Baguette La Banette versuchen und nachbacken. Hier ist das Rezept.

- Küchenmaschine
- Leinentuch
- Kippdiele
- Bäckermesser

1. Vorteig

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

2. Alter teig (Pâte fermentée)

- 150 g alter, übrig gelassener Teig vom letzten Brötchen- oder Baguettebacken

wer keinen alten Teig vorrätig hat, setzt 48h vor dem Backen folgenden Teig an:

- 75 g Weizenmehl T65
- 75 g Wasser
- 1,5 g Hefe

3. Hauptteig

- Vorteig
- alter Teig
- 600 g Weizenmehl T65
- 70 g Roggenmehl 1150
- 6,7 g Frischhefe
- 330 g Wasser
- 20 g Salz
- 15 g flüssiges Backmalz (= 1EL)

1. Vorteig

1. Morgens alle Zutaten klümpchenfrei verrühren. 2 Stunden anspringen lassen und dann bis abends in den Kühlschrank bei +5°C stellen.

2. Alter Teig (Pâte fermentée)

1. -> wenn du keinen alten Teig vorrätig hattest:

Alles auch hier gut verrühren und für 48h in den Kühlschrank stellen.

3. Hauptteig

1. Alle Zutaten außer dem Salz 15 Minuten in der Küchenmaschine kneten lassen. Dann das Salz zufügen und nochmals 3 Minuten kneten.
2. Den Teig aus dem Kessel nehmen, einmal zusammenschlagen und dann in eine abgedeckte Schüssel in den Kühlschrank bis zum nächsten Morgen stellen. Vorher nicht vergessen, wieder 150 g Teig als "alten Teig" fürs nächste Backen abzunehmen.
3. Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde akklimatisieren lassen. Dann Stücke von ca. 300 g abwiegen, etwas auseinanderziehen und wie ein Roulade zusammenwickeln. Danach die Teile auf ein Leinentuch geben und 30 Minuten gehen lassen.
4. Jetzt das "Banette" formen. Es wird wie ein Baguette geformt; dabei rollt man die beiden Enden gegenseitig. Wenn man das linke Ende hochrollt, rollt man das rechte Ende nach unten. Ein bisschen Übung gehört dazu. Nochmals in ein Leinentuch für 30 Minuten zur Gare legen.
5. Danach mit einer Kippdiele auf ein Lochblech transportieren, 4-mal mit dem Bäckermesser einschneiden und dann bei 230° für 25-30 Minuten abbacken. Schwaden nicht vergessen und den Dampf nach 10 Minuten wieder ablassen.

Baguette

Französisch

alter Teig, flüssiges Backmalz, Hefe, Pâte fermentée, Roggenmehl, Vorteig, Weizenmehl

-