

Baguettebrötchen mit Banette- und Buratto-Mehl

- Montag, Mai 16, 2016

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

Obwohl das Wetter im Moment wirklich nicht zum Grillen einlädt, hier ein sehr leckeres Rezept für Baguette oder Baguettebrötchen zum Grillen. Mit den beiden hochwertigen Mehlen (La Banette T 65 und Buratto Typo 2) bekommen die Brötchen einen wunderbaren Geschmack. Wem das Buratto-Mehl zu teuer ist, kann sicher auch normales Weizenmehl 550 nehmen.

Es ist eine längere Führung über Nacht, und man kann sie für noch mehr Geschmack sicherlich auf 48 Stunden oder mehr ausdehnen. Je länger der Vorteig oder der Hauptteig seine Zeit im Kühlschrank verbringt, umso besser wird der Geschmack.

1. Vorteig

am Morgen

- 250 g [Weizenmehl La Banette T 65](#) (oder [550](#))
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 280 g Wasser
- 3 g Frischhefe

Alle Zutaten gründlich verrühren und bei Raumtemperatur 2 Stunden stehen lassen. Danach sollten sich vereinzelt kleine Bläschen zeigen. Dann kommt der Teig bis abends abgedeckt in den Kühlschrank bei +5°.

2. Hauptteig

am Abend

- Vorteig
- 310 g [Weizenmehl La Banette T 65](#)
- 310 g [Buratto Typo 2](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 370 g Wasser
- 20 g Salz
- 7 g Frischhefe
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges, enzyminaktives Backmalz](#)

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 15-18 Minuten kneten lassen. Den Teig zu einem Ball formen und in eine große Schüssel legen. Ein Küchenhandtuch darauflegen und dieses mit einer Blumenspritze tüchtig einsprühen. So kommt der Teig in den Kühlschrank. Man kann ihn ruhig 1 bis 2 Tage dort lassen. Am Tag des Backens den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. Das dauert so ca. 45-60 Minuten. Nun Stücke von 120 g abstechen und rundschleifen. Etwas entspannen lassen. Jetzt die Teiglinge lang machen und mit dem Schluß nach oben in einem [Leinentuch](#) zur Gare stellen. So sollten sie bei Raumtemperatur ca. 45 Minuten stehen. Wer einen [Gärschrank](#) hat, kann die Zeit auf 30 Minuten abkürzen. Die Temperatur sollte im Gärschrank 26 ° sein.

Den Ofen auf 240 ° aufheizen.

Die Teiglinge jetzt umdrehen, mit einem [Bäckermesser](#) (oder einer Rasierklinge) einschneiden und auf ein [Lochblech](#) setzen. In den Ofen schieben mit viel Schwaden. Den Schwaden nach 10 Minuten ganz entweichen lassen, und die Baguettebrötchen in 18-20 Minuten (je nach gewünschter Bräune) fertig backen.

-