

Baguette mit Sauerteig

- Samstag, Juni 20, 2009

<https://ketex.de/blog/grillzeit-baguettezeit-teil-1/>

Jetzt ist Grillzeit angesagt, und dann werden wieder vermehrt Weizenbrote und insbesondere gerne Baguettes gebacken. Hier stelle ich mein ältestes und erstes Baguetterezept vor. Dieses Baguette wird mit Sauerteig gemacht. Das Rezept wurde im Sauerteig-Forum bis jetzt über 70.000 mal angeklickt. Das spricht, so glaube ich, für sich.

Trotzdem habe ich es etwas modifiziert. Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Sauerteig

- 100 g [Weizenmehl 550](#)
- 100 g Wasser
- 10 g [Weizen-Anstellgut](#)

Alles klümpchenfrei vermischen und das Ganze 16 Std. bei Raumtemperatur (besser wären 26°) reifen lassen.

(Rein rechnerisch müßte die Menge des zugegebenen ASG vom fertigen Sauerteig wieder abgenommen werden. Das ist aber eine so winzige Menge, dass ich das als "Verlust" betrachte, der an der Schüssel und am Löffel kleben bleibt, und den gesamten Sauerteigansatz zum Teig gebe.)

2. Hauptteig

- 850 g [Weizenmehl 550](#)
- 50 g [Roggenmehl 1150](#)
- 200 g Sauerteig (TA 200)
- 8 g Hefe
- 20 g Salz
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz](#)
- 550 g Wasser

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle gut mischen und solange kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist, der sich vom Schüsselrand löst.

30 Minuten Teigruhe. Danach 1 x [falten](#) (stretch and fold-Methode).
Weitere 30 Minuten Teigruhe und nochmals falten.

Den Teig dann in 6 Stücke von ca. 285 g teilen und die Stücke rundwirken. 10 Minuten entspannen lassen, dann jeden Teigling zu einer Größe von 20 x 15 cm flachdrücken und zusammenrollen. Den Schluß nochmals verschließen und lang wirken (auf eine Länge von ca. 30-40 cm – je nach Größe des Backofens). Die Teiglinge in ein bemehltes [Leinentuch](#) oder Küchentuch legen, dabei zwischen den Teiglingen das Tuch hochziehen.

Mindestens 45 Minuten gehen lassen (zur vollen Gare).

Vor dem Einschließen mit einem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge schräg einschneiden.

Backen bei 230°. Das Schwaden nicht vergessen, nach 10 Minuten den Dampf ablassen. Dann weitere 10-13 Minuten bei 200° fertigbacken.

(Für Manzaner: Backen bei 225° mit Abschirmblech 18-23 Minuten. Kurz vor Ende der Backzeit lasse ich den Dampf ab.)

Baguette mit Sauerteig

Jetzt ist Grillzeit angesagt, und dann werden wieder vermehrt Weizenbrote und insbesondere gerne Baguettes gebacken. Hier stelle ich mein ältestes und erstes Baguetterezept vor. Dieses Baguette wird mit Sauerteig gemacht. Das Rezept wurde im Sauerteig-Forum bis jetzt über 70.000 mal angeklickt. Das spricht, so glaube ich, für sich.

Trotzdem habe ich es etwas modifiziert. Viel Spaß beim Nachbacken.

- Leinentuch
- Bäckermesser

1. Sauerteig

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser
- 10 g Weizen-Anstellgut

2. Hauptteig

- 850 g Weizenmehl 550
- 50 g Roggenmehl 1150
- 200 g Sauerteig (TA 200)

- 8 g Hefe
- 20 g Salz
- 15 g flüssiges Backmalz ((15 g = 1 EL))
- 550 g Wasser

1. Sauerteig

1. Alles klümpchenfrei vermischen und das Ganze 16 Std. bei Raumtemperatur (besser wären 26°) reifen lassen.
2. (Rein rechnerisch müßte die Menge des zugegebenen ASG vom fertigen Sauerteig wieder abgenommen werden. Das ist aber eine so winzige Menge, dass ich das als "Verlust" betrachte, der an der Schüssel und am Löffel kleben bleibt, und den gesamten Sauerteigansatz zum Teig gebe.)

2. Hauptteig

1. Alles gut mischen und solange kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist, der sich vom Schüsselrand löst.
2. 30 Minuten Teigruhe. Danach 1 x falten (stretch and fold-Methode). Weitere 30 Minuten Teigruhe und nochmals falten.
3. Den Teig dann in 6 Stücke von ca. 285 g teilen und die Stücke rundwirken. 10 Minuten entspannen lassen, dann jeden Teigling zu einer Größe von 20 x 15 cm flachdrücken und zusammenrollen. Den Schluß nochmals verschließen und lang wirken (auf eine Länge von ca. 30-40 cm – je nach Größe des Backofens). Die Teiglinge in ein bemehltes Leinentuch oder Küchentuch legen, dabei zwischen den Teiglingen das Tuch hochziehen. Mindestens 45 Minuten gehen lassen (zur vollen Gare).
4. Vor dem Einschließen mit einem Bäckermesser oder einer Rasierklinge schräg einschneiden.

3. Backen

1. Backen bei 230°. Das Schwaden nicht vergessen, nach 10 Minuten den Dampf ablassen. Dann weitere 10-13 Minuten bei 200° fertigbacken.
2. (Für Manzaner: Backen bei 225° mit Abschirmblech 18-23 Minuten. Kurz vor Ende der Backzeit lasse ich den Dampf ab.)

Baguette

Deutsch, Französisch

Sauerteig

-