

Baguette mit Hefevorteig

- Montag, Juni 22, 2009

<https://ketex.de/blog/grillzeit-baguettezeit-teil-2/>

Hier nun das zweite meiner Baguette-Rezepte. Es ist ein Baguette mit Vorteig (Poolish oder pouliche) und langer kalter Führung. Es ist das Baguette-Rezept, das ich meistens backe. Aus diesem Teig kann man auch sehr gut Brötchen oder Weißbrot backen, man braucht nur die Wassermenge etwas niedriger zu nehmen. Statt 680 ml einfach nur 600 oder 630 ml. Das Ganze muss man halt ausprobieren und sehen, wie es einem gefällt. Man kann auch den Dinkelanteil weglassen oder austauschen, aber ich finde, er bringt den etwas besonderen Geschmack.

1. Vorteig

- 150 g [Weizenmehl 550](#)
- 150 g [Dinkelmehl 630](#)
- 30 g [Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3,3 g Hefe

Alles klümpchenfrei vermischen und 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 300 g [Weizenmehl 550](#)
- 300 g [Dinkelmehl 630](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 350 g Wasser (9°)
- 20 g Salz
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges inaktives Backmalz](#)
- 6,7 g Hefe

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten, auch den Vorteig, so lange kneten, bis sich der Teig vom Boden der Schüssel löst. 10 Minuten Teigruhe. Danach falten, in eine größere Schüssel geben (das Volumen verdreifacht sich) und für 12 Stunden in den Kühlschrank (5°) stellen.

Am Backtag aus dem Kühlschrank nehmen und 90 Minuten akklimatisieren lassen. Stücke à 285 g

abwiegen und rundwirken. 20 Minuten Teigruhe. Dann die Baguettes formen und 1 Stunde zur Gare stellen. Ich lege sie dazu in ein [Leinentuch \(Couche\)](#). Nach der Gare lege ich sie dann auf ein [Lochblech](#). Vor dem Einschließen einschneiden. Kräftig schwaden und bei 240° 20-25 Minuten backen.

(Für Manzaner: Backen bei 225° mit Abschirmblech je nach Bräune für 18 – 25 Minuten)

-