

Baguette mit Sauerteig und Hefevorteig

- Samstag, Juni 27, 2009

<https://ketex.de/blog/grillzeit-baguettezeit-teil-3/>

*Hier ist nun das 3. Rezept meiner Baguettetrilogie, ein Baguette mit Sauerteig **und** Vorteig. Es ist zwar eine aufwendige, aber für mich geschmacklich auch die beste Variation. Das ist aber nur subjektiv. Auch bei diesem Rezept kann man wieder mit den Mehlanteilen spielen. Bei mir wird demnächst eine Variante mit Weizenmehl 812 ausprobiert. Bei den Rezepten kann man auch mit der TA recht gut variieren. Es geht von TA 160 bis TA 175. Eine hohe TA erfordert aber schon ein gewisses Geschick und einige Erfahrung. Viel Spaß beim Nachbacken. Sollten Fragen auftauchen, so beantworte ich sie gern.*

1. Sauerteig

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

Alles gut vermischen und bei Zimmertemperatur (besser wären 26°) 16 Std. reifen lassen

2. Vorteig

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

Auch hier alles gut vermischen und ebenfalls 16 Std. reifen lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 300 g [Weizenmehl 550](#)
- 300 g [Dinkelmehl 630](#)
- 70 g [Roggenmehl 1150](#)
- 7 g Hefe
- 22 g Salz
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges, inaktives Backmalz](#)
- 320 g Wasser

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Sauerteig, Vorteig und alle anderen Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten (Knetzeit je nach [Küchenmaschine](#) 10-15 Minuten). Dann den Teig 2 mal [falten](#) (O,W,S,N) und in eine große Schüssel geben. Für 10-15 Std. in den Kühlschrank (5°) stellen.

Man braucht jetzt keine Angst zu haben, dass der Teig durch den Sauerteig zu sauer wird. Es ergibt ein kräftiges Aroma.

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 90 Minuten akklimatisieren lassen. Dann die Baguettes formen und in bemehlten Geschirrtüchern (besser wäre ein [Leinentuch „Couche“](#)) 90-120 Minuten zur Gare stellen. Vor dem Einschneiden mit einem [Bäckermesser](#) oder einer Rasierklinge einschneiden.

Backen bei 230° ca. 20-23 Minuten und kräftig schwaden. Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen und den Dampf ablassen.

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

Der Aufwand ist bei diesem Rezept etwas größer, aber der Geschmack lohnt ihn sicherlich.

-