



Das perfekte französische Baguette – mit Vorteig für den Profil

Zutaten für 1 Brot:

Vorteig (Poolish)

- 100 g Weizenmehl 550 oder Baguettmehl aus der Mehlmanufaktur
- 100 g Wasser
- 0,3 g Frischhefe

Water roux

- 130 g Wasser
- 25 g Weizenmehl 550 oder Baguettmehl aus der Mehlmanufaktur

Weizensauerteig (Levain)

- 60 g Weizenmehl 1050 oder Baguettmehl aus der Mehlmanufaktur
- 60 g Wasser
- 6 g Anstellgut

Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- Water roux
- 205 g Weizenmehl 550 1050 oder Baguettmehl aus der Mehlmanufaktur
- 3 g Frischhefe
- 10 g Salz
- (3 g Backmalz)

Zubereitung:

Die Poolish-Zutaten verrühren und 16-20 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. Gleiches gilt für die Sauerteigzutaten. Für das Water roux Mehl in Wasser mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren und unter ständigem Rühren auf 65°C erhitzen. Sobald die Masse gleichmäßig eingedickt ist, vom Herd nehmen, in ein Gefäß füllen, mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und mindestens 3-5 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Poolish, Sauerteig, sämtliches Mehl und Water roux 3 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten und 24 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank zur kalten Autolyse stellen.

Am Backtag Hefe, Salz und eventuell Malz zufügen, 6-10 Minuten auf 2. Stufe kneten bis sich der Teig komplett vom Schüsselboden löst, glatt und elastisch ist. Es folgen 3 Stunden Gare bei 24°C.

Dabei alle 45 Minuten einmal falten (insgesamt 3 Mal). Drei Teiglinge zu je ca. 220 g abstechen, vorsichtig flach drücken und zum Körper hin zu einem Zylinder aufrollen. Die vorgeformten Teiglinge 30 Minuten auf bemehltem Bäckerleinen ruhen lassen. Anschließend die Teiglinge leicht entgasen und mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche zu Baguettes formen. Es folgen 90-120 Minuten Endgare auf bemehltem Bäckerleinen. Die Baguettes mit drei flachen Einschnitten im spitzen Winkel zur Längsachse der Teiglinge in den auf 250°C vorgeheizten Backofen schieben und kräftig schwaden. Den Dampf nach 5 Minuten ablassen und die Baguettes weitere 15-20 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Während der letzten 5 Minuten die Ofentür öffnen, um eine rösche Kruste zu erreichen.