

Rezeptvorschlag von backstars.de für:

# Französisches Baguette

mit (Bio) T65 Mehl

Zuerst einen Autolyse Teig herstellen:

- 1kg (Bio) T65 Mehl
- 680-700g Wasser

4 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit kneten, 30-60 Minuten ruhen lassen.

Dann stellen wir den Baguette Teig her:

- Autolyseteig
- 24g Salz
- 7-10g Hefe

zuerst 15 Minuten langsam, dann 2-5 Minuten schnell kneten.

Nun den Teig für 1 Stunde ruhen lassen, dehnen und falten. Danach 18-24 Stunden bei 4-8°C in einer zugedeckten Wanne weiter ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit ca. 350g schwere Teigstücke abwiegen. **Locker** zu kleinen, dünnen Baguette's formen. Nicht zu stark bearbeiten, sonst verliert sich die grobe Porung.

Am besten in einem Baguettuch für 15-30 Minuten aufgehen lassen – oder in einem Baguetteblech.

Bei ca. 230-240°C für 5 Minuten backen, dann auf 210°C zurückschalten und weitere 15-20 Minuten backen - je nach Herdtyp und dem Wunsch wie braun Sie diese wünschen.

*Auch hier gilt wieder, Hefemengen reduzieren, Teigruhe verlängern – alles kein Problem ☺*

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und lassen Sie sich beim Backen nicht ALLES!!! vorschreiben. ☺

Ihr

Andreas Zöllner

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von backstars.de