Übernachtbaguette



Rezept von chefkoch.de und in Teilen abgewandelt/Fotos Doris Ostermann

Zutaten:
500 g Dinkelmehl Typ 630)
300 ml eiskaltes Wasser
1/4 Würfel Hefe
1 1/2 TL Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung:
Alle Zutaten mit dem Profiknethaken erst zwei Minuten auf Stufe min und dann ca. 2 Minuten auf Stufe 2 verkneten.

Teig in ein bemehltes Gefäss geben mit Decke und mind. 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Gerne auch doppelte Menge, kann auch bis 6 Tage in Kühlschrank stehen

Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nach Vorheizen Teig aus dem Kühlschrank holen und auf bemehlte Arbeitsfläche stützen, nicht kneten!

In gewünschte Form ziehen und strecken und auf Baguetteblech legen, mit scharfem Messer einritzen, mit Wasser besprühen und in Ofen geben.



Ca. 15 Minuten bei 240°C/Ober-/Unterhitze mit Schwaden backen, dann 220 Grad und weitere 15 Minuten.