Schnelle Weissbrotstangen (Sommerraketen nach Homebakerjuli)

Der Sommer ist da und was liegt da näher als Grillen? Wer dazu Baguette als Beilage möchte, der muss sich meist schon 24 oder gar 48 Stunden vorher darum kümmern, den Teig anzusetzen. Für alle diejenigen, welche etwas spontaner sind und diese Zeit nicht mehr aufwenden können oder wollen, gibt es nun die schnellen Weissbrotstangen von Homebakerjuli, welche sie auch liebevoll “Sommerraketen” nennt. Videoanleitungen zu den einzelnen Arbeitsschritten findet ihr auf ihrer Facebookseite https://www.facebook.com/Julibackt/photos/pcb.683446768749732/683445268749882/?type=3&theater

Zutaten:
5g Hefe
300g Tipo 00
500g Weizen 550
150g Lievito Madre, aufgefrischt
18g Salz
630g Milch, kalt
30g Olivenöl

Zubereitung:
Zunächst 550g Milch, Hefe; Mehle, Lievito Madre und Salz in eine Rührschüssel geben.
Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1) 3 Minuten kneten lassen.
30g Olivenöl dazu geben
Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1), 3 Minuten kneten lassen.
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 1,5 Minuten kneten lassen.
50g kalte Milch dazu geben
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.

30g kalte Milch dazu geben.
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.
Den fertig gekneteten Teig nun in eine geölte Schüssel mit Deckel legen.
Sofort einmal dehnen und falten.
Erneut dehnen und falten nach 60 und 120 Minuten.
Nach 3 Stunden, 15 Minuten den Teig auf die Arbeitsplatte stürzen.
In vier gleich große Stücke teilen (à 405g).
Nun zu Stangen formen (s. Video).
In Backleinen, mit dem Schluss nach oben, 45 Minuten gehen lassen.
Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze aufheizen.
Nach der Stückgare die Stangen von dem Backleinen herunternehmen und auf Dauerbackfolie legen (klappt am Besten mit einer Kippdiele, wie bspw von Bongu).
Nun ist der Schluss unten.
Die Baguettes mit Wasser besprühen.
Bemehlen und tief einschneiden (s. Video).
Erneut mit Wasser besprühen.
Backen:
3 Minuten bei 230°C Ober- und Unterhitze, mit Schwaden.
10 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze.
Dampf raus lassen.
Mit Wasser besprühen.
15 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze fertig backen.