

Sauerteigbaguette nach Ketex



Foto von Gisela Martin

Rezept von **hier**
<http://ketex.de/blog/baguetterezeppte/mit-sauerteig/grillzeit-baguettezeit-teil-1/> und ausprobiert von Gisela Martin und Susanne Sorge

Zutaten Sauerteig

50 gr. Weizenmehl 550

50 gr. Wasser

5 gr. Sauerteig

das Ganze 16 Std – 24 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

Zutaten Hauptteig

425 gr. Weizenmehl 550

25 gr. Roggenmehl 1150 (Anmerkung GM: habe ich auch schon weggelassen und durch Weizenvollkorn ersetzt)

100 gr. Sauerteig TA 200

4 gr. Hefe

10 gr. Salz

8 gr. Backmalz

275 gr. Wasser

Zubereitung:

Alle gut mischen und mit Knethaken bei 38 Grad kneten bis ein homogener Teig entstanden ist und er sich vom Schüsselrand

löst

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad

danach 1 x falten (stretch and fold-Methode) und wieder

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad und nochmals falten.

Den Teig dann teilen ca. 285 gr. je Stück (Stück) und rund wirken (10 Minuten Teigruhe)

dann den Teig flachdrücken 20 x 15 cm und zusammenrollen

den Schluß nochmals verschließen und lang wirken (ca 30-40 cm).

Je nach Backofen die Teiglinge in ein bemehltes Leinen- oder Küchentuch legen und zwischen den Teiglingen das Tuch hochziehen.

Ca. 45 Minuten mindestens gehenlassen, volle Gare (Anmerkung: Habs einfach auf das Baguetteblech gelegt).

Vor dem Einschließen mit einer Rasierklinge schräg einschneiden.

Backen bei 230 Grad 10 Minuten, Dampf ablassen und dann weitere 10 – 13 Minuten bei 200 Grad fertigbacken.