Präsidentenbaguette

Fotos Ines Glück, Rezept nach Lutz Geißler, von Ines Glück auf Kenwood umgeschrieben,
Originalrezept findet man hier: Präsidentenbaguette

(Für Anfänger geeignet, wenig Arbeitsaufwand, bedarf nur guter Planung)

Zutaten:
290 gr Weizenmehl 550
70 gr Weizenmehl 1050
(Alternativ 360 gr Weizen T65, wer zu Hause hat)
240 gr Wasser
2 gr Frischhefe
7 gr Salz
2 gr Backmalz inaktiv (nicht zwingend erforderlich)

Zubereitung:
Alles entweder von Hand homogen vermengen oder mit der Kenwood mit dem Knethakenelement 3 Minuten auf Stufe min und 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

60 Minuten Teigruhe bei Zimmertemperatur. In dieser Zeit den Teig 3x Dehnen und Falten.

Dann wandert der Teig für 48 Stunden in den Kühlschrank bei 4–6 Grad.

Aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine bemehlte (ich nehm immer Hartweizengrieß) Fläche stürzen. Vorsichtig zu einem Rechteck ziehen.

Den Teig in 3 Streifen abstechen und vorsichtig zu Zylindern aufrollen. (Die Anleitungen selbst zum Thema Zylinder aufrollen und Baguette formen gibt es in super Filmen auf youtube, z.B. hier https://www.youtube.com/watch?v=KVzrU5g1wU8&app=desktop)

Abgedeckt 15 min ruhen lassen mit Schluss nach oben

Dann die Baguettes formen, dabei so wenig wie möglich Luft ausdrücken. der Teig ist eher mittelfest und lässt sich gut händeln.
Nochmals 30 Minuten in Bäckerleinen ruhen lassen.

In der Zeit den Backofen incl Blech oder Stahl auf 250 Grad vorheizen. Die Teiglinge aufs Blech und mit einem scharfen Messer drei mal spitzwinklig einschneiden.

Mit viel Dampf auf 230 Grad fallend für 20–25 Minuten backen.

Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

PS. Ich mach immer gleich die doppelte Menge.

Krusti Krusti-Semmel

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Menge für 10 Stück
12 Stunden Vorlaufzeit benötigt!

Zutaten:
425 Gramm Weizenmehl, Typ 550
280 ml Wasser
10 Gramm Salz
6 Gramm frische Hefe oder Messerspitze Trockenhefe
10 Gramm enzymaktives Backmalz
1 EL Zuckerrübensirup
15 Gramm weiche Butter
später: 75 Gramm Weizengriessmehl

Zubereitung:
Alle Zutaten ca. 12 Minuten kneten mit der CC.

Teig in einer Gärschüssel im Kühlschrank 12 Stunden gehen lassen. Alle paar Stunden zur Mitte falten.

Teig herausnehmen und ca. 30 Minuten bei Zimmerwärme zur besseren Verarbeitbarkeit ruhen lassen.

Eine längliche Teigrolle formen und 10 gleich grosse Stücke abstechen.

Zu Brötchen schleifen, mit Wasser einsprühen und in dem Weizengriess wenden.

Mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen.

Bei Raumtemperatur nochmals 30 Minuten gehen lassen, einen tiefen Längsschnitt, danach bei 240 Grad Umluft auf Backstein (vorgeheizt auf 270 Grad) ca. 20 Minuten backen.

Neujahrsbrot nach plötzblog

Foto von Gisela Martin

Rezept von https://www.ploetzblog.de/2016/01/02/neujahrsbrot/ und auf CC umgesetzt

Zutaten:
Sauerteig:
105 g Weizenmehl 550
105 g Wasser (50°C)
7 g Sauerteiganstellgut aus dem Kühlschrank

Autolyseteig:
560 g Weizenmehl 550
355 g Wasser (55°C)

Hauptteig:
Sauerteig
Autolyseteig
30 g Weizenmehl 550
16 g Salz
70 g Wasser (30°C)

Zubereitung:
Wasser in CC auf 50 Grad erwärmen, Temperatur auf 26 Grad herunterstellen, Sauerteigzutaten zugeben und mit K-Haken verrühren. Laut Rezept in der Schüssel 6-8 Stunden bei 27 Grad reifen lassen (ich hatte den Ansatz ca. 12 Stunden in der CC-

Schüssel bei Zimmertemperatur belassen).

Sauerteigansatz in andere Schüssel umfüllen und zur Seite stellen. In der Sauerteigschüssel Wasser für Autolyseteig füllen und auf 55 Grad heizen, dann Mehl zugeben und mit Knethaken mischen und eine Stunde zugedeckt ruhen lassen (Autolyse).

Alle Zutaten für den Hauptteig in der CC mischen bei 28 Grad.

Den Teig nun zugedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Dabei in den ersten 2 Stunden alle 30 Minuten dehnen und falten.

Den Teig schonend rundwirken und weitere 60 Minuten mit Schluss nach unten im Gärkorb reifen lassen.

Lt. Rezept wird das Brot nun mit Schluss nach oben im heißen gusseisernen Topf bei 250°C fallend auf 230°C 45 Minuten gebacken. Ich habe das Brot auf einem Blech frei geschoben gebacken. Anfangs O/U 250 Grad mit viel Schwaden und vor dem Einschießen mit Wasser besprüht. Nach 10 Minuten habe ich die Temperatur auf 230 Grad heruntergestellt die Wasserzufuhr reduziert und dann ganz abgestellt.