

11. Dezember 2010

52-Stunden-Baguette (1. Versuch)

Schon lange Zeit hatte ich mir ein Lesezeichen auf txfarmers 36-Stunden-Baguette gesetzt. Damals war ich aber noch mit meiner eigenen Baguette-Versuchsreihe beschäftigt. Jetzt habe ich wieder freie Baguette-Kapazitäten, die ich mit seinem reinen Weizensauerteig-Baguette füllen kann.

Das Rezept basiert auf einer langen und kalten Autolyse, gefolgt von einer langen und kalten Führung des Teiges. Ich habe die Autolyse noch etwas ausgedehnt. Trotz einer Hydratation von 75% lässt sich der Teig gut verarbeiten, da er kalt geformt wird.

Wie der Titel dieses Blogbeitrags schon verrät, wird ein 2. Versuch folgen, denn mit dem 1. bin ich nicht zufrieden. Die Krume ist dicht (von den wenigen größeren Poren abgesehen), die Baguettes schwer wie Stein und etwas gummiartig beim Essen. Auch geschmacklich war ich enttäuscht. Mag sein, dass der Winterreifen-Touch am anteilig verwendeten Manitoba Mehl liegt, das mir vor einigen Wochen ein hilfsbereiter Plötzblog-Leser zugeschickt hat (an dieser Stelle nochmals vielen Dank!). Aber ich denke, es hat andere Ursachen, die es in den nächsten Wochen zu erforschen gilt.

Es ist damit eine neue Baguette-Versuchsreihe geboren ... Hier aber erstmal das Rezept:

Weizensauerteig

- 60 g Weizenmehl 1050
- 60 g Wasser
- 6 g Anstellgut

Hauptteig

- Sauerteig
- 320 g Weizenmehl 550 (bzw. 70 g Manitoba Mehl und 250 g 550er)
- 225 g Wasser
- 8 g Salz

Wasser und Mehl des Hauptteiges verrühren und 24 Stunden zur Autolyse in den Kühlschrank stellen.

Die Sauerteigzutaten vermengen und 16-20 Stunden reifen lassen.

Zum Autolyse-Teig den Sauerteig und das Salz hinzufügen und 5 Minuten auf 2. Stufe kneten.

Den Teig 2-3 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen, dabei alle 30 Minuten falten. Der Teig sollte ca. ein Drittel an Volumen zugenommen haben.

Es folgen 24 Stunden Teiggare im Kühlschrank, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Sollte dies nicht der Fall sein, kann der Teig am Backtag noch 1-2 Stunden bei Raumtemperatur reifen.

3 Teiglinge zu 220 g abstechen und vorformen.

30 Minuten abgedeckt entspannen lassen.

Dann die Baguettes formen und 60 Minuten zur Gare stellen.

Mit Dampf bei 250°C 20 Minuten abbacken.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden

