

23. April 2010

## Anis Bouabsas Baguette nach David Snyder und Petra Holzapfel

Von diesem Baguette bin ich begeistert! Herrlich lockere und milde Krume. Extrem krosse Kruste. Nachdem beim ersten Versuch vor zwei Wochen nur Beton aus dem Ofen gekommen ist (ein schlechter Tag für Hefen damals... auch zwei weitere Brote, darunter eine Backmischung, hatten keinen Trieb), ist der zweite Versuch mehr als gelungen. Ich habe bei diesem Versuch noch etwas Anstellgut vom Weizensauerteig zugegeben. Statt „French Style Flour“ (bei David Snyder) oder Petras mediterranem 550er habe ich normales 550er Weizenmehl genommen.

- 500 g Weizenmehl 550
- 365 g Wasser
- 1 g Frischhefe
- 10 g Anstellgut (Weizensauerteig)
- 10 g Salz

Alle Zutaten 5 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem homogenen Teig kneten.

1 Stunde Teigruhe, dabei alle 20 Minuten einmal falten.

Den Teig anschließend für 21 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Nun 3 Teiglinge abstechen, rund wirken und 1 Stunde akklimatisieren lassen.

Baguettes formen und 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Einschneiden und bei 250°C 30 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*

