

29. Juni 2010

Baguette au Levain mit Poolish

Geschmack und Aussehen gewinnen an Fahrt. So langsam nähere ich mich meinem Ziel des gelungenen Baguettes. Langsam. Ich habe heute das erste Mal eine neue Bedampfungstechnik ausprobiert: Hochdruckdampf. Mit einer Drucksprühflasche (kein normaler Pflanzensprüher!) kann man sehr genau dosiert und extrem schnell feinen Wassernebel in den Ofen sprühen. Ich denke, dass das meinen Baguettes zu etwas mehr Ofentrieb verholfen hat. Im Gegensatz zu den Baguettes, die nur mit Poolish hergestellt werden, hatten levainbasierte Baguettes immer eine offenere Krume, auch bei diesem Versuch. Weil es draußen so heiß war, habe ich dem Sauerteig etwas Salz zugegeben, damit er sich etwas langsamer entwickelt. Um die Teigeigenschaften zu verbessern, habe ich dieses Mal auf Autolyse gesetzt. Mit Erfolg. So gut ließ sich bisher kein Baguette-Teig verarbeiten.

Levain

- 100 g Weizenmehl 1050
- 100 g Wasser
- 10 Anstellgut (Weizensauerteig, 100% Hydratation)
- 0,1 g Salz

Poolish

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

Hauptteig

- Levain
- Poolish
- 200 g Weizenmehl 550
- 100 g Dinkelmehl 1050
- 125 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 8 g Salz
- 3 g Backmalz

Levain- und Poolishzutaten jeweils vermischen und 12-15 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Anschließend Levain, Poolish, Mehl und Wasser gut verrühren und 30 Minuten stehen lassen (Autolyse).

Dann Hefe, Backmalz und Salz zugeben und 3-4 Minuten langsam zu einem homogenen Teig verkneten, der sich von der Schüssel löst.

1 Stunde Teigruhe.

Dann in 4 Teiglinge teilen, rund formen und 30 Minuten entspannen lassen.

Nun die Baguettes formen, 1 Stunde bei 25-27°C gehen lassen und einschneiden.

Bei 250°C mit viel Dampf 25 Minuten backen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de