

24. Februar 2011

Baguettes mit Vorteig und Sauerteig nach David Snyder

Die Bilder von David Snyders Baguettes, die er Mitte Januar gebacken hatte, haben meine Lust nach diesem wunderbaren französischen Brot zu neuem Leben erweckt. Ich habe das Rezept nahezu ohne Veränderung nachgebacken. Den Teig habe ich allerdings von Hand geknetet und ihn zweimal gefaltet statt einmal. Es ist immer wieder verblüffend, wie gut man die Veränderungen der Konsistenz beim Kneten wahrnehmen kann.

Der Teig hat eine gute Formbarkeit bei einer Teigausbeute von 167 und lässt sich auch sehr gut einschneiden. Leider habe ich in der Hitze des Gefechts die Klinge völlig kurios gehalten. Man hätte meinen können, ich wäre nicht ganz bei Sinnen. Und ehe ich mir meiner Situation bewusst geworden bin, war es auch schon zu spät. Die Schnitte hätten etwas tiefer und vor allem konzentrierter vollbracht werden müssen.

Ich ahne fast, dass es bald eine kleine Versuchsreihe zum Einschneiden von Baguettes geben wird... 😊

Mit der Krume bin ich geschmacklich sehr zufrieden. Sie ist zudem schön locker, wenn mir auch die Porenradien zu klein sind.

Vorteig (Polish)

- 26 g Weizenmehl 550
- 26 g Wasser
- 0,3 g Frischhefe

Weizensauerteig

- 12 g Weizenmehl 550
- 12 g Wasser
- 2,5 g Anstellgut

Hauptteig

- Vorteig
- Sauerteig
- 220 g Weizenmehl 550
- 135 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe
- 5 g Salz

Die Vorteig- und Sauerteigzutaten mischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Für den Hauptteig alles außer Salz gut verrühren und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen (Autolyse).

Salz zufügen und 15 Minuten von Hand kneten bis er sich vollständig von der Arbeitsfläche löst.

4,5 Stunden Gare, dabei nach je 1,5 Stunden einmal falten.

Den Teig halbieren und zwei Teiglinge vorformen. 30 Minuten Ruhe. Dann die Baguettes formen und in Bäckerleinen 1,5 Stunden zur Gare stellen.

Baguettes einschneiden und bei 250°C 20 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 8 Stunden

