

27. Juni 2010

Baguettes mit Poolish nach Michel Suas

Heute der zweite Versuch, Michel Suas' Baguettes zu backen, nachdem gestern mein Poolish aus Versehen in einem Brot gelandet war. Ich musste allerdings das Mehl etwas variieren. Ursprünglich wollte ich 550er verwenden. Das hat aber das Zeitliche gesegnet, sodass ich auf Dinkelmehl und 812er ausgewichen bin. Zwei der vier Baguettes habe ich doppelt so lange gehen lassen. Diese halbe Stunde Unterschied hat sich deutlich in Kruste und Aroma der Krume bemerkbar gemacht. Die Krumenstruktur ist jedoch vergleichbar. Meine Schnitttechnik hat sich ganz schwach verbessert. Immerhin sind nun schon die Ansätze des „vernünftigen“ Aufgehens entlang der Schnitte erkennbar. Ich bleibe dran...

Poolish

- 174 g Weizenmehl 1050
- 175 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

Hauptteig

- Poolish
- 150 Dinkelmehl 1050
- 205 g Weizenmehl 812
- 185 g Wasser
- 11 g Frischhefe
- 11 g Salz
- 4 g Backmalz

Poolish-Zutaten vermischen und 12-14 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Nun die anderen Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe untermischen und 5-8 Minuten auf der zweitniedrigsten Stufe zu einem homogenen, elastischen Teig verarbeiten.

1 Stunde gehen lassen.

Dann in vier Teile teilen und rund formen.

20 Minuten Teigruhe.

Nun die Baguettes formen und erneut 30-60 Minuten gehen lassen.

Einschneiden und mit viel Dampf bei 250°C 25 Minuten backen. Nach 10 Minuten Dampf ablassen. Während der letzten 5 Backminuten die Ofentür etwas öffnen, damit die Kruste knusprig wird.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacker.de