

20. August 2011

Zwiebelbaguette

Manchmal muss man einfach zwei gute Rezepte kombinieren, um ein weiteres in gleicher Qualität zu bekommen. Für die Zwiebelbaguettes habe ich die karamellisierten Zwiebeln vom Zwiebelbrot in den Teig der Bouabssa-Baguettes gemischt. Um den Stangenbroten einen noch etwas herzhafteren Charakter zu verleihen, habe ich statt des 550er Weizenmehles auf Vollkornmehl zurückgegriffen.

Die Baguettes sind ein Traum. Die mittel- bis grobporige Krume strömt einen süßlichen Zwiebelduft aus, der sich weit über die Küche hinaus ausbreitet und den Magen knurren lässt. Der perfekte Begleiter von Grillabenden!

Vorteig (Poolish)

-
- 160 g Weizenvollkornmehl
- 160 g Wasser
- 0,3 g Biofrischhefe

Zwiebeln

- 4 Zwiebeln
- 2 Teelöffel Honig

Hauptteig

- Vorteig
- Zwiebeln
- 350 g Weizenmehl 550
- 215 g Wasser
- 3 g Biofrischhefe
- 13 g Salz

Die Vorteigzutaten mischen und 16-20 Stunden reifen lassen.

Die Zwiebeln grob würfeln, 20 Minuten goldbraun in etwas Olivenöl anbraten und weitere 5-10 Minuten unter Zugabe von Honig auf mittlerer Hitze karamellisieren.

Vorteig, Mehl und 165 g Wasser verrühren und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen (Autolyse).

Anschließend die Hefe zugeben und 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Die Zwiebeln 5 Minuten lang ebenfalls unterkneten. In der Zwischenzeit das Salz im restlichen Wasser (50 g) lösen. Den Teig weitere 10-15 Minuten kneten und dabei portionsweise kleine Mengen Wasser zugeben. Das Wasser sollte erst in den Teig eingearbeitet sein, bevor die nächste Portion zugegossen wird. Der Teig muss sich am Ende beim Kneten vollständig von der Schüssel lösen und einen feuchten, aber straffen Eindruck machen.

1 Stunde Teigruhe bei 24°C. Alle 20 Minuten, insgesamt dreimal, dehnen und falten.

Nun den Teig abgedeckt ca. 30 Stunden bei 4-6°C im Kühlschrank lagern. Das Volumen sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln. Der Teig sollte Blasen schlagen.

Am Backtag 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Dann in 4 Teiglinge teilen und vorformen. In Bäckerleinen 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend zu Baguettes formen. 45 Minuten Gare bei 22-24°C.

Einschneiden und bei 250°C 20-25 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

