

26. Dezember 2012

Baguettes nach Sebastián Boudet

Nachdem ich mit dem Pavé von Sebastián Boudet sehr zufrieden war, habe ich mich an meine stete Herausforderung gewagt: Baguettes. Das Besondere an Boudets Baguettes ist die riesige Menge Vorteig. Reichlich 62% der Gesamtmehlmenge werden in seinem Rezept im Vorteig verarbeitet. Das ist nach Lehrmeinung eigentlich zu viel des Guten. Gereizt hat es mich dennoch, zumal für drei wirklich große Baguettes insgesamt nur 0,5 g Hefe gebraucht werden.

Der erste Versuch ging völlig schief. Die Baguettes hatten quasi keinen Ofentrieb, blieben schwer und hart. Ich war so frustriert, dass ich diese „Dinger“ gar nicht erst fotografiert habe. Boudet gibt in seinem Rezept für die Stückgare ein Zeitintervall von 2-4 Stunden an. Ich hatte mich für die Mitte, also 3 Stunden, entschieden (bei 24°C). Das war offenbar zu wenig. Beim zweiten Versuch waren es dann 5 Stunden. Es hat geklappt. Die Baguettes hatten einen tollen Ofentrieb und schmecken dank der vielen Stunden Reifezeit auch vorzüglich. Die Porung ist einem Baguette würdig. Wer gern schmalere Baguettes isst, sollte entweder 6 Teiglinge abstechen oder die Teigmenge halbieren. Ansonsten bin ich sehr zufrieden. Es kommt wirklich darauf an, die Stückgare ausreichend lang zu gestalten, damit die im Vorteig herangezogene Hefe Zeit hat, ihre Arbeit zu tun. Optimaler verlief die Stückgare bei ca. 30°C, aber wer kann diese Temperatur schon auf Dauer ohne Hilfe des Backofens, der ja anschließend zum Backen benötigt wird, halten?

Vorteig (Poolish)

- 500 g Weizenmehl 550
- 500 g Wasser
- 0,5 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 300 g Weizenmehl 550
- 16 g Salz

Die Vorteigzutaten mischen und ca. 20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten außer Salz 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 8 Minuten auf zweiter Stufe verkneten. Nach 4 Minuten auf zweiter Stufe das Salz zugeben. Der Teig hat am Ende eine sehr angenehme, nur leicht klebende Konsistenz.

60 Minuten Gare bei 24°C.

3 Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen.

10 Minuten mit Schluss nach oben in Bäckerleinen ruhen lassen.

Baguettes formen.

5 Stunden Gare bei 24°C mit Schluss nach oben in leicht bemehltem Bäckerleinen.

Bei 260°C fallend auf 230°C 30 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 7 Stunden

