

16. Juni 2012

## French Bread nach Jeffrey Hamelman (2. Versuch)

Vor über anderthalb Jahren habe ich aus Hamelmans Buch „Bread“ die Baguette-Verschnitte nachgebacken und war nur mäßig zufrieden. Ulrike hat mich nun dazu verleitet, das Rezept nochmals in die Hand zu nehmen, allerdings mit Ulrikes Anmerkungen und meinen Änderungen. Dazu gehört unter anderem ein fester Vorteig.

Völlig überzeugt haben mich die Stangenbrote noch immer nicht. Sie sind geschmacklich einfach nicht vergleichbar mit diesen oder jenen Baguettes. Die Porung ist moderat und gleichmäßig ausgeprägt, die Krume meiner Meinung nach aber zu untypisch für Baguettes. Immerhin überzeugt die Teigbearbeitung ohne Kneten. Wer schon immer wissen wollte, wieso der Faktor Zeit beim Brotbacken so wichtig sein kann, sollte den Teig genau beobachten...

### Vorteig

- 150 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser
- 0,3 g Frischhefe

### Hauptteig

- Vorteig
- 210 g Weizenmehl 550
- 160 g Wasser (warm)
- 7 g Salz
- 3 g Frischhefe

Die Vorteigzutaten mischen und 18-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten mit einem Teigschaber in einer großen Schüssel mischen, bis eine feuchte und einigermaßen homogene Masse entstanden ist.

3,5 Stunden warm (24°C) zur Gare stellen. Dabei alle 30 Minuten den Teig mit einem Teigschaber vom Schüsselrand zur Mitte dehnen und eindrücken. Die Schüssel nach jedem Dehnvorgang etwas weiterdrehen. Der Teig sollte von Mal zu Mal straffer werden.

3 Teiglinge abstechen und grob vorformen. 20 Minuten abgedeckt entspannen lassen.

Die Baguettes formen und in bemehltem Bäckerleinen 1,5 Stunden bei ca. 24°C zur Gare stellen.

Bei 250°C fallend auf 220°C mit Dampf 20-25 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden*



[www.brotbacken.de](http://www.brotbacken.de)