

6. Februar 2010

Baguette mit Dinkelmehl

Eine Um- oder Weiterentwicklung der Baguettes mit Sauerteig. Sehr fluffig und mild im Geschmack.

Weizensauerteig

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser
- 10 g Anstellgut

Hauptteig

- 425 g Weizenmehl 550
- 375 g Dinkelmehl 1050
- 100 g Roggenmehl 1150
- 200 g Sauerteig
- 8 g Frischhefe
- 20 g Salz
- 14 g Backmalz
- 600 g Wasser

Anstellgut, 12 g Weizenmehl und 19 g Wasser mischen und 6 Stunden bei 26°C gären lassen. Dann 35 g Mehl und 28 g Wasser zufügen und weitere 11 Stunden bei 23°C stehen lassen. Abschließend 53 g Mehl und 53 g Wasser zumischen und nochmals 3 Stunden bei 30°C ausreifen lassen. Nun die übrigen Zutaten zugeben und 15 Minuten auf niedriger Stufe verkneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. 30 Minuten Teigruhe, dann 4 Mal falten und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Nun acht Teiglinge abstechen, zu Rechtecken ziehen, die rechte und linke Seite eines Rechteckes zu je einem Drittel einschlagen, die Naht mit den Fingern zudrücken, in der Mitte des nun länglichen Teiglings eine Furche eindrücken und den Teigling entlang dieser zusammenklappen. Erneut die Naht verschließen. Dann den Teigling auf die gewünschte Länge rollen und auf einem bemehlten Tuch 60-100 Minuten (je nach Zimmertemperatur) gehen lassen. Einschnneiden und in den auf 230°C vorgeheizten Backofen geben. Beschwaden nicht vergessen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C drosseln und weitere 10-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden



www.brotbacken.de