

16. September 2010

## Baguette mit Poolish nach Ciril Hitz

Ein kleines Intermezzo. Statt meiner eigenen Baguette-Rezept-Versuche schiebe ich ein Rezept von Ciril Hitz ein, das ohne Sauerteig auskommt und auf den klassischen Poolish-Vorteig setzt. Bei diesem Rezept habe ich das erste Mal mehr als doppelt so lange geknetet wie bei allen vorherigen Baguette-Versuchen. Siehe da: der Teig hatte eine fast ideale Konsistenz (ein bisschen länger hätte er noch gekonnt ...) und die Krume hat erheblich davon profitiert. Bei einer Hydratation von nur 67% (TA 167) ist die Krume so großporig geworden, wie sie mir als Idealvorstellung im Kopf herumschwirrt. Der Geschmack des Baguettes ist deutlich milder im Vergleich zu meinen Rezepten mit Levain-Anteil. Ich bin begeistert! Nur an der Formgebung und Schnittkonsistenz muss ich weiterarbeiten.

Interessant finde ich, dass die Mengenverhältnisse von Vorteig und Hauptteig bei Hitz exakt mit denen meiner bisherigen Versuche übereinstimmen. Das hat mich zu zwei Schlussfolgerungen geführt: Die so unterschiedlichen Krumenporositäten bei Hitz und mir liegen 1. an der Knetzeit (wie vorher schon erwähnt) oder/und 2. haben mit dem Sauerteig zu tun, den verwende. Um den zweiten Punkt ausschließen oder ausmerzen zu können, werde ich bei späteren Versuchen auch mit dem Einsatz des Sauerteiges experimentieren.

### Poolish

- 130 g Weizenmehl 550
- 130 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

### Hauptteig

- Poolish
- 260 g Weizenmehl 550
- 130 g Wasser
- 3 g Frischhefe
- 8 g Salz
- 3 g Backmalz

Für den Poolish alle Zutaten gut vermengen und 14-18 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Mehl, Malz, Poolish und Wasser 7 Minuten auf erster Stufe verkneten und 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Dann Hefe und Salz zufügen und 12 Minuten auf zweiter Stufe verkneten bis der Teig homogen ist und sich von der Schüssel löst.

2 Stunden bei 24°C gehen lassen. Dabei nach 1 Stunde einmal falten.

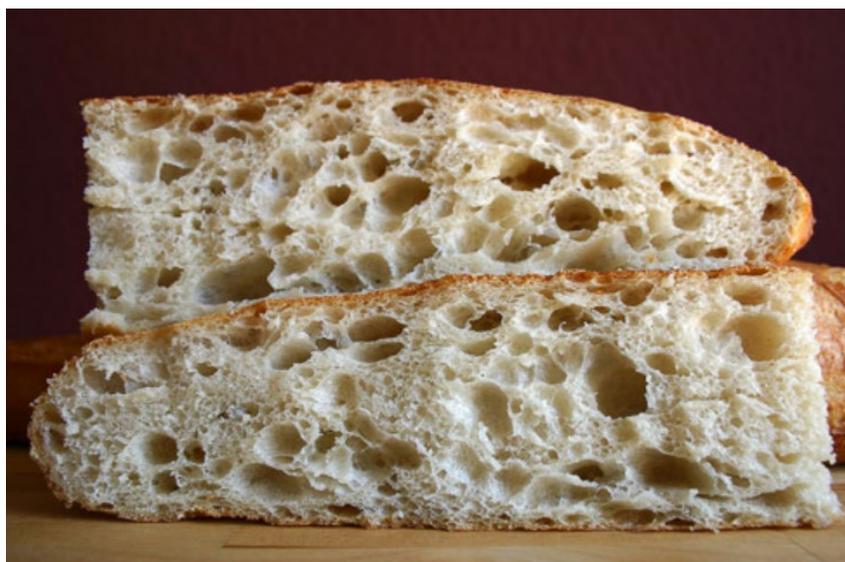
Drei Teiglinge abstechen und zu Rechtecken vorformen.

20 Minuten abgedeckt entspannen lassen.

Nun die Baguettes formen und 45 Minuten gehen lassen.

Einschneiden und 20-25 Minuten mit viel Dampf backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden*



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