

11. Juni 2010

French Bread nach Jeffrey Hamelman

Dass hier auf einen Vorteig verzichtet wird, macht zum Teil die lange Fermentationszeit des Teiges wieder wett. Bei Hamelman ist dieser Teig als „straight dough“ geführt. Geschmacklich merkt man die Unterschiede deutlich. Baguettes mit Polish sind milder und haben ein ausgeprägteres Aroma. Ganz davon abgesehen habe ich auch bei diesen Baguettes nicht den erhofften Ofentrieb erreicht, zumindest äußert er sich nicht in „aufgedunsenen“ Einschnitten der Kruste.

- 500 g Weizenmehl 550
- 300 g Wasser
- 9 g Salz
- 6,3 g Frischhefe

6 Minuten alle Zutaten langsam verkneten, anschließend 1 Minute bei mittlerer Geschwindigkeit. Der Teig sollte ca. 24°C warm sein.

2,5 Stunden gehen lassen, dabei all 50 Minuten falten.

Den Teig in 4 Teile teilen und rund formen.

20 Minuten ruhen lassen.

Baguettes formen.

1,5 Stunden gehen lassen.

Bei 240°C 25 Minuten lang mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

