

14. Juli 2012

Weißbrotstangen nach Björn Hollensteiner

Als Björn im Hobbybäckerforum sein Rezept für schnelle Baguettes veröffentlicht hatte, musste ich es einfach nachbacken. Zu verlockend sah die Krume, zu betörend die Kruste aus. Doch viel interessanter war die Frage, ob diese relativ kurze Teigführung geschmacklich vergleichbar ist mit den über mehr als 24 Stunden geführten Bouabsa-Baguettes.

Das Resultat ist verblüffend. Der Ofentrieb ist bestens. Die Krume herrlich offenporig und saftig. Und das Aroma? Das Aroma ist für die kurze Zeit erstaunlich ausgeprägt. Die Milde und schwache Süße sind ein Genuss, wenngleich ich der Meinung bin, dass die Bouabsa-Baguettes immer noch allen anderen Rezepten eine Nasenlänge voraus sind – zumal sie auf Honig und Sauerteig als „Geschmacksverstärker“ verzichten können.

Vorteig

-
- 135 g Weizenmehl 550
- 90 g Wasser
- 2,5 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 315 g Weizenmehl 550
- 210 g Wasser
- 35 g Anstellgut vom Weizensauerteig
- 2,5 g Frischhefe
- 9 g Salz
- 15 g Honig

Die Vorteigzutaten mischen und 2 Stunden bei 24°C reifen lassen.

Sämtliche Zutaten miteinander 5 Minuten auf niedrigster Stufe mischen. Weitere 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten, relativ weichen Teig verarbeiten, der sich am Ende komplett vom Schüsselboden löst.

90 Minuten abgedeckt bei 24°C zur Gare stellen. Nach 45 Minuten einmal falten.

3 Teiglinge abstechen und vorsichtig zu Zylindern vorformen. 20 Minuten entspannen lassen.

Die Stangen formen und in Bäckerleinen 50 Minuten bei 24°C mit Schluss nach oben zur Gare stellen.

Mit drei spitzwinklig zur Längsachse des Teiglings ausgeführten flachen Schnitten versehen und bei 250°C fallend auf 220°C 25 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 6 Stunden



www.brotbacken.de