

13. März 2013

## Baguette nach Craig Ponsford

In Peter Reinharts Buch „Crust and Crumb“ findet sich ein Baguette Rezept von Craig Ponsford. Dieser US-amerikanische Bäcker war Teil der US-Bäckernationalmannschaft und hat das Baguette Rezept im Rahmen von Meisterschaften gebacken. Ein Grund für mich, es einmal auszuprobieren.

Der erste Versuch überzeugte mich nicht. Kaum Ofentrieb, keine große Porung. Ich habe das Rezept also verändert. Mehr Wasser, kürzere Stückgare bei höherer Temperatur, außerdem eine Autolyse-Phase, um die Knetzeit zu reduzieren.

Es hat geholfen. Die Baguettes haben einen herrlichen Ofentrieb und entwickeln ihren Ausbund schön. Der Teig ist trotz erhöhter Wassergabe gut handhabbar. Besonders die Kruste hat mich überzeugt – krachend, kräftig und wunderbar gefenstert. Die Krume ist sehr elastisch, saftig und ist geprägt von den Röstaromen der Kruste.

### Vorteig (Poolish)

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

### Autolyse-Masse

- Vorteig
- 300 g Weizenmehl 550
- 165 g Wasser

### Hauptteig

- Autolyse-Masse
- 7 g Frischhefe
- 7 g Salz

Die Vorteigzutaten mischen und 18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Vorteig, Wasser und Mehl grob verrühren und 30 Minuten bei Raumtemperatur verquellen lassen (Autolyse).

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem mittelfesten Teig verarbeiten.

2 Stunden Gare bei 24°C. Nach 30 und 60 Minuten falten.

3 Teiglinge zu ca. 200 g abstechen und zu Zylindern aufrollen (vorformen).

Die Teiglinge mit Schluss nach oben für 30 Minuten bei 24°C in Bäckerleinen lagern.

Baguettes formen und bei 24°C 30 Minuten mit Schluss nach oben in leicht bemehltem Bäckerleinen zur Gare stellen.

Bei 250°C fallend auf 230°C 30 Minuten mit Dampf backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4,5 Stunden*

