



## **3-Stufen Sauerteig-Baguette**

### **Stufe 1**

10 g Anstellgut  
50 g Wasser handwarm  
60 g Mehl T 65  
glattrühren, 12 Stunden bei Raumtemperatur (22°) gehen lassen

### **Stufe 2**

Die gesamte Stufe 1  
40 g Mehl T 65  
30 g Wasser handwarm  
glattrühren, 6 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen

### **Stufe 3**

Die gesamte Stufe 2  
50 g Mehl T 65  
40 g Wasser handwarm  
glattrühren, 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen

### **Hauptteig**

Die gesamte Stufe 3  
350 g Mehl T 65  
260 g Wasser entspricht 76% Hydratation  
9 g Salz

So geht's

Den ausgekneteten Hauptteig in die Gehwanne legen und ca. 1 Stunde anspringen lassen. Dann in drei gleiche Teile teilen und über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde aklimatisieren lassen.

Wie gewohnt zu Baguettes formen und ca. 30 -45 min. im Leinentuch gehen lassen.

Bei 270° mit reichlich Schwaden einschießen, Temperatur auf 245° reduzieren und ca. 20 - 23min. backen.