



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% Hydration

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.