



Baguette-Parfait

Zutaten

50 g Sauerteig 2.0
330 – 340 g Wasser (kalt)
4 g Hefe
500 g Weizenmehl Typ 65
8 g Salz

So geht's...

Das kalte Wasser zusammen mit der Hefe in die Rührschüssel geben. Das Mehl darauf kippen, Salz und Sauerteig hinzufügen und 5 min. bei kleinster Geschwindigkeit mischen. Anschließend ca. 7 min. bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. **Fenster test**. Der Teig sollte jetzt eine Temperatur von ca. 24° C haben. Gut falten und spannen (am besten mit nassen Händen). Anschließend in der Gehwanne 1 h bei Raumtemperatur ruhen lassen. Erneut falten und spannen. Anschließend 10 – 12 h im Kühlschrank ruhen lassen. Dann die Gehwanne aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur erwärmen bis der Teig ca. 16° C erreicht hat, das dauert ca. 2 h. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und zu drei kleinen Rollen spannen, dabei darauf achten, dass man nicht zu viel Druck darauf ausübt, (auf dem Video sieht man das sehr schön bei 10:35 min.) damit kein Gas entweicht. 15 min. auf dem Backbrett unabgedeckt ruhen lassen. Baguettes formen und 45 min. im Bäckerleinen mit der Naht nach unten gehen lassen. Ein ganz wenig mit Mehl bestäuben und mit der Klinge einschneiden. In den auf 250° C vorgeheizten Ofen einschießen. Schwaden geben. Temperatur auf 230° C reduzieren und ca. 20 – 25 min. backen.