



Baguette – Häussler Rezept

Zutaten Grießpoolisch

75 g Mehl Typ 65 (notfalls 550)

150 g Hartweizengrieß

285 g Wasser

2g Hefe

alles zusammenrühren und über Nacht stehen lassen

Teig

das gesamte Grießpoolisch

525 g Mehl Typ 65

220 g Wasser

15 g Backmalz

14 g Salz

6 g Hefe

so geht's

Alle Zutaten außer Salz mischen und 10 min. langsam kneten, dann 8 min. auf zweiter Stufe kneten. Das Salz 2 min. vor Schluss zugeben. Fenstertest nach kurzem Entspannen. 1 Stunde in Gehwanne ruhen lassen. In drei gleiche Teile teilen ca. 420 g. Kurz rasten lassen. Baguettes formen in Hartweißengrieß wälzen und in Bäckerleinen abgedeckt ca. 30 min. gehen lassen. In den auf 240° vorgeheizten Ofen schießen. Schwaden geben. Nach 5 min. auf 210° runterschalten und ca. 25 – 30 min. backen.