

Baguettes (mein ultimatives Rezept)



10.000 Baguettes muß man mindestens gebacken haben, sagte ein französischer Bäckermeister in einer Fernsehsendung, um die Technik einigermaßen zu beherrschen...

So viele habe ich – was für einen Hobbybäcker sicher keine geringe Anzahl ist – bestimmt bereits gebacken, und trotzdem bin ich weit davon entfernt, vollständig zufrieden zu sein.

Aber das Aussehen ist das Eine, der Geschmack das Andere, und an dem habe ich unermüdlich gearbeitet, habe Dutzende Rezepte nachgebacken, meine eigenen und die Erfahrungen von Backfreunden eingebracht.

„Ändere bloß nichts mehr am Rezept“, sagte meine Nachbarin, mit der ich in unserem Backhaus regelmäßig Brot backe, „besser können sie nicht mehr werden.“ Aber ich bin ja ein Sturkopf, wenn es um die Optimierung von Rezepten geht, und nun gibt Annemarie zu, daß es ein Fehler war, mir dreinzureden, denn diese Baguettes schmecken nochmals besser.

Am Rezept, das ich Euch heute vorstelle, haben maßgeblich Mitglieder der Online-Backgruppe „Breadmania“ beigetragen, allen voran Hannes. Außerdem hat mich ein Bäckermeister, der viel zu bescheiden ist, als daß ich glaube, seinen Namen nennen zu dürfen, nochmals an das „Reinheitsgebot“ französischer Baguettes erinnert.

Gesamtzutaten (für ca. 1 kg)

- 525 g Wasser
- 505 g Weizenmehl 550
- 125 g Weizenmehl 1050
- 45 g Altbaguette (oder Semmelbrösel)
- 2,3 g Hefe
- 14,5 g Salz

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 18:40

Vorteig

- 210 g Wasser, lauwarm
- 125 g Weizenmehl 1050
- 85 g Weizenmehl 550
- 0,3 g Hefe

Gut vermischen und 14 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Brühstück

45 g Altbaguette würfeln und im Ofen bei 160°C ca. 15 Minuten lang goldbraun rösten. Alternativ kann man natürlich Brötchen oder Semmelbröseln verwenden.

In der Küchenmaschine oder einem anderen von Euch präferierten Gerät fein mahlen. Mit 85 g kochendem Wasser überbrühen, mehrfach gut umrühren und abgedeckt quellen lassen.

Tag 2 – 8:45

Autolyse

- Vorteig
- 420 g Weizenmehl 550
- 210 g Wasser, lauwarm

Gut vermischen und 90 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.

Tag 2 – 10:20

Hauptteig

- Autolyseteig
- Brühstück
- 20 g Wasser, lauwarm
- 2 g Hefe
- 14,5 g Salz

4 Minuten langsam, dann 4 Minuten schnell kneten. Den Teig für 3 Tage im Kühlschrank reifen lassen.

Tag 5 – 10:35

Endlich Backtag! Den Teig in beliebig viele Stücke teilen und vorsichtig zu Kugeln wirken, ohne den Teig zu entgasen. Dazu mit den Fingern jeweils ein Stück Teigrand nach außen ziehen, zur Mitte hochklappen und mit den Fingerspitzen andrücken. Diesen Vorgang ca. zehn mal wiederholen, dabei den Teigling jeweils ein Stückchen weiterdrehen. Somit erhält der Teigling zusätzliche Spannung und wird schön rund. 15 Minuten mit dem Schluß nach unten ruhen lassen.

Tag 5 – 10:55

Die Teigkugeln wenden, zu ovalen Teigplatten ziehen und zu Teigrollen vorformen, dabei wiederum Spannung auf der Teigoberfläche erzeugen. 15 Minuten ruhen lassen.

Tag 5 – 11:15

Die Teigrollen mit beiden Händen auf die gewünschte Länge / Dicke ausrollen. In gut bemehlten Leinentüchern nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Tag 5 – 11:35

Die Teiglinge vorsichtig auf ein mit Mehl bepudertes oder mit Backtrennspray besprühtes Blech setzen, einschneiden, bei 250°C einschließen und kräftig schwaden. Nach wenigen Minuten entschwaden.

Tag 5 – 11:45

Ofen auf 190°C zurückschalten und 10–15 Minuten fertig backen.