

# Baguettes



## **Zutaten Vorteig:**

100 g Weizenmehl Typ 550  
100 g handwarmes Wasser  
1 g frische Hefe

## **Zutaten Hauptteig:**

100 g Dinkelmehl Typ 1050  
300 g Weizenmehl Typ 550  
210 g handwarmes Wasser  
5 g Hefe  
12 g Salz

## **Zubereitung:**

### **Tag 1**

Die Zutaten des Vorteiges (Poolish) vermengen und abgedeckt ca. 14 Stunden bei Zimmertemperatur fermentieren lassen.

### **Tag 2**

Die beiden Mehlsorten des Hauptteiges mit Wasser 7 Minuten kneten und 30min ruhen lassen (Autolyseteig).

Die Hefe mit dem Vorteig vermengen und zum Autolyseteig geben. Das Ganze nochmals 7 Minuten kneten. Erst jetzt das Salz hinzufügen und weitere 10 Minuten kneten.

Den gekneteten Teig in einer geölten Auflaufform bei Zimmertemperatur für 3-4 Stunden abgedeckt gehen lassen. Dabei alle 45 Minuten Dehnen und Falten (stretch and fold).

Nun den Teig abgedeckt für ca. 20 Stunden bei ca. 7 °C im Kühlschrank reifen lassen.

### **Tag 3**

Den gereiften Teig in drei gleichgroße Stücke portionieren. Die Teiglinge unter Spannung vorformen und abgedeckt 15 Minuten entspannen lassen. Anschließend die Baguettes ausrollen und die Spitzen formen.

Weitere 45 Minuten auf einem bemehlten Küchentuch bei Zimmertemperatur abgedeckt gehen lassen.

Zur besseren Hautbildung die Bedeckung entfernen und die Baguettes weitere 15 Minuten stehen lassen. Danach mit einem scharfen Messer unter 45° schräg einschneiden.

### **Backzeiten:**

- Backofen auf 270 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze)
- Für eine sensationelle Kruste Lavasteine mit erhitzen.
- Baguettes in den Ofen geben, die Lavasteine mit ca. 100ml Wasser begießen und 10 Minuten bei 270 °C backen.
- Wasserdampf entweichen lassen und weitere 10 Minuten bei 220 °C backen.
- Temperatur auf 200 °C reduzieren und 5 Minuten fertig backen.
- Backofen abschalten und die Baguettes 5 Minuten bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen lassen.

*Bon appétit!*

[www.rueff.me](http://www.rueff.me)