



Vollkorn-Baguette

Zutaten

125 g Weizenvollkornmehl
375 g Mehl T 65
350 g Wasser
+ 30 g Wasser (Bassinage)
50 g Sauerteig
4 g Hefe
9 g Salz

Mehl und Wasser kurz in der Maschine mischen und eine halbe bis Stunde stehen lassen (Autolyse).

Nach der Autolyse die restlichen Zutaten außer dem Salz hinzufügen, und solange kneten, bis der Fenstertest perfekt funktioniert.

Dann das Salz und ggf. das restliche Wasser hinzufügen und weitere 5 min. kneten.

Den Teig am besten mit nassen Händen aus der Maschine in die Gehwanne befördern und falten nund stretchen. 75 min. bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nach dem Gehen falten und stretchen und für min 10 – 12 Stunden in den Kühlschrank legen, unter 4° Celsius.

Den Teig in der Gehwanne aus dem Kühlschrank holen und ca. 1 Stunde aklimatisieren lassen. In drei gleiche Stücke teilen und vorformen und 15 min. unabgedeckt ruhen lassen. Zu Baguettes formen und 30 – 40 min. im Leinentuch gehen lassen.

Die gegangenen Baguettes auf Backpapier legen, mit etwas Mehl bestäuben anschließend einschneiden und in den auf 270° vorgeheizten Ofen einschießen. Reichlich beschwaden. Die Temperatur auf 245° reduzieren und ca. 23 min. backen.