



Vier auf einen Streich

Zutaten

500 g Mehl T 65
330 – 350 g Wasser
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.

Nochmal stretchen und falten und eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach dem Gehen falten und stretchen und über Nacht in den Kühlschrank legen, unter 4° Celsius.

Am nächsten Morgen stretchen und falten. Das kann man, wenn es die Zeit zulässt, am Mittag nochmal wiederholen. Am Abend den Teig in vier gleiche Teile teilen und wieder in die Gehwanne legen. Über Nacht wieder in den Kühlschrank stellen, unter 4° C.

Am Morgen den Teig aus dem Kühlschrank holen, ca. eine Stunde aklimatisieren lassen bis er ca. 17° C hat, und dann die vier Stücke vorsichtig auf ein dünn bemehltes Backbrett kippen.

Zu Baguettes formen und 30 – 45 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. 21 min. backen.