



## Baguette 80 – 36

Der Name kommt von 80% Hydratation und 36 Stunden Teigruhe. Dieses Rezept erfordert Backerfahrung, da der Teig extrem weich ist.

### Zutaten

500 g Weizenmehl T 65  
400 g Wasser  
50 g Sauerteig  
2 g Hefe  
9 g Salz

### so geht's...

#### Am Mittag von Tag 1

Das Mehl mit dem kalten Wasser in der Teigmaschine mit dem Flachrührer kurz mischen und anschließend für 30 – 45 min. abgedeckt in den Kühlschrank zur Autolyse stellen.

Dann den Sauerteig und die Hefe hinzugeben und ca. 10 min. bei mittlerer Geschwindigkeit rühren. Der Teig muss sich von der Schüssel lösen. Wenn dies geschehen ist, das Salz für ca. 3 min. untermischen.

Den Teig in die ganz leicht geölte Gewanne geben und stretchen und falten und eine Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen.

Dann stretchen und falten und wieder 45 min. gehen lassen

Stretchen und falten und in den Kühlschrank bei unter 4° C stellen. Am Abend des ersten Tages nochmal stretchen und falten und über Nacht im Kühlschrank lassen.

#### Tag 2

Morgens und mittags stretchen und falten.

Am Abend des 2. Tages den Teig in drei gleichgroße Stücke teilen und leicht spannen, wieder in den Kühlschrank stellen. Jetzt kann der Kühlschrank auch wärmer als 4° C sein.

**Tag 3**

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur aklimatisieren lassen bis er 16° C erreicht hat. Dauert ca. 1,5 h.

Die drei Teigstücke leicht vorformen und unabgedeckt 15 min. ruhen lassen.

Die Baguettes formen und im Bäckerleinen 20 – 45 min. gehen lassen, je nach Raumtemperatur.

Die Baguettes wie gewohnt bei 260° C in den Ofen auf der Steinplatte einschießen und ordentlich beschwaden.

Die Temperatur auf 240° C reduzieren und ca. 20 – 23 min. backen.