

Bâtard



Daten

TA = 169

TL = 1

TE = ca. 908g

TGG = ca. 908g

GMM = 530g

Vorteig

80g Baguette­mehl T65 (alternativ W812)

80g Wasser (18-20°C)

0,1g Frischhefe

Vermischen und 12-16 Std. bei 20-22°C reifen lassen

Autolyseteig

Vorteig

450g Baguette­mehl T65

285g Wasser (18-20°C)

Vermischen und 30 Minuten bei 20-22°C ruhen lassen

Hauptteig

Autolyseteig

11g Salz

1,2g Frischhefe

Kneten

Stufe 1: ca. 5 Min. (Zutaten homogen vermischen)

Stockgare I

3 Stunden bei 20-22°C

Nach 30, 60, 90 & 120 Minuten jeweils Dehnen und Falten

Stockgare II

Für 22-26 Stunden bei 5-8°C im Kühlschrank reifen lassen

Aufarbeiten & Stückgare

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und von hinten her nach vorne einschlagen und das Teigende tief in die Mitte eindrücken. Dann die beiden Seiten von links und rechts ebenfalls in die Mitte einschlagen, sodass eine Dreiecksform entsteht. Das nun hinten liegende Ende des Dreiecks nach vorne falten und ebenfalls festdrücken. Mit leichten Schiebewebewegungen über die Arbeitsfläche nun den Teigling straff in Form bringen, die beiden Enden dabei leicht spitz formen. Den Teigling mit Schluss nach oben in ein gut bemehletes Bäckerleinen geben und bei 20-22°C für 30-35 Minuten ruhen lassen.

Backen

Den Teigling auf Backpapier geben (Schluss nach unten) einmal längs mit leicht schräg gehaltener Klinge einschneiden und bei 280°C fallend auf 230°C mit Dampf insgesamt 20-25 Minuten backen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 230°C reduzieren. In den letzten 2-3 Minuten kann auf Umluft geschaltet bzw. die Ofentür leicht geöffnet werden, damit eine krosse Kruste entsteht.