

Baguette mit Poolish:

Poolish:

Am Vortag ansetzen!

330 gr W-Mehl

330 gr Wasser

5 gr Hefe

Hefe im Wasser auflösen und dann alle Zutaten ohne Klumpen verrühren.
In ein hohes Gefäß umfüllen.

1 Std. ruhen lassen und dann in den Kühlschrank.

Dieses Verfahren eignet sich speziell für Gebäcke mit einer röschen, zarten Kruste.

Der Poolishanteil beträgt von der gesamten Teigflüssigkeit 50 %.

Baguetteteig:

670 gr W-Mehl

330 gr Wasser

23 gr Salz

10 gr Hefe

660 gr Poolish

jetzt alles miteinander in der Küchenmaschine langsam mischen 6-8Min. im 1. Gang

Gegen Ende der Mischzeit das Salz zugeben und den Teig auskneten 2-3 Min. im 2. max. im 3. Gang

Teigruhe: 75 Min.

Aufarbeiten:

Teigstücke abwiegen zu je 300 gr

Teiglinge etwas länglich aufarbeiten, in R-Mehl wälzen auf bemehlte Handtücher absetzen, zur Stückgare ca. 30Min.!

Keramikgrill mit Pizzastein auf ca. 230 Grad aufheizen, Feuerfeste Form mit in den Grill (für Wasser zur Beschwadung) Baguette nun auf den Pizzastein vorsichtig setzen, 150ml kaltes Wasser in die Feuerfeste Form und den Deckel sofort schliessen, sowie bei dem Keramikgrill auch die Luftöffnungen.

Backzeit ca. 20 Min. bei einer Ausbacktemperatur von 190-200 Grad

Rezept by © Der Feuerbäcker

