Baguette rustikal

Rustikal: Die Baguettes vor dem Einschiessen in den Ofen mit einem Gemisch von Rahm und Wasser (halb-halb) bepinseln. Das bedingt eine längere Backzeit (40 Minuten) und verleiht den Baguettes eine sehr kräftige, feste und knusprige Kruste.

Zutaten

```
Vorteig:
160g Weizenmehl (Weissmehl)
160g Wasser
0,3g Frischhefe

Hauptteig:
Vorteig
350g Weizenmehl (Weissmehl)
220g Wasser
3g Frischhefe
10g Salz

Backvorbereitung:
wenig Rahm mit Wasser gemischt (1:1)
```

Zubereitung

Vorteigzutaten mit einem Teigspachtel mischen und 20 Stunden bei Zimmertemperatur (ca. 20°) reifen lassen.

Autolyse:
Vorteig, 350g Mehl und 170g Wasser vermischen und 45 Minuten abgedeckt bei ca. 20° ruhen lassen.

Teig in die Küchenmaschine geben und die Hefe dazubröseln, ca. 10 Minuten auf langsamster Stufe kneten. Wenn der Teig am Knethaken "Karussell fährt", Knetvorgang unterbrechen und den Teig mit dem Teigschaber vom Haken lösen (Kenwood-Tipp: Während des Knetens den Oberteil ausklinken und leicht anheben).

Salz in 50g Wasser auflösen. Weitere 10 Minuten kneten, dabei das Salzwasser löffelweise zugeben. Am Schluss nochmals 5 Minuten mit der Maschine oder kräftig von Hand kneten. Am Schluss sollte der Teig straff und feucht, aber nicht mehr klebrig sein.

Danach eine Stunde bei 24° ruhen lassen. Dabei alle 20 Minuten dehnen und falten (eben doch nicht ruhen lassen) Videoanleitung von Lutz (ploetzblog.de)

Danach 36 Stunden mit Folie abgedeckt im Kühlschrank bei ca. 5° reifen lassen. Der Teig sollte etwa aufs Doppelte aufgehen und an der Oberfläche Blasen zeigen.

Zum Backen vorbereiten:
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde zum aufwärmen ruhen lassen. Danach in 4 Stücke teilen und zu Rollen vorformen. Den grössten Viertel hab ich nochmals in den Kühlschrank gestellt und am anderen Tag gebacken (siehe am Schluss dieses Rezeptes). In leicht bemehlter Bäckerleinen 1 Stunde ruhen lassen. Anschliessend zu Baguettes formen Videoanleitung

1 Stunde Gare in Bäckerleinen bei 24°. Während dessen den Backofen (inkl.Backstein) auf 250° vorheizen.

Teiglinge auf den heissen Backstein legen und mit dem Rahm-Wasser-Gemisch einpinseln. Danach mit einer Rasierklinge einschneiden und in den Ofen schieben.

10 Minuten mit Dampf bei 250° backen (Dampf: ein Gefäss mit heissem Wasser in den Backraum stellen). Dampf ablassen (Wassergefäss aus dem Ofen nehmen), Ofen auf 220° zurückstellen und weitere 25 bis 30 Minuten backen.

Dehnen und falten

Teig nach der Reifung im Kühlschrank. Schön aufgegangen ist er und Blasen geworfen hat er auch!

Vorgeformte Teiglinge in Bäckerleinen zur Gare gelegt

Bereit fürs Ofenrohr

Grossporige, weiche Krumme, starke Kruste!

1 Tag später

Der Teigling nach 24 Std. zusätzlicher Gare bei ca. 5° für gut eine Stunde akklimatisieren. In zwei Stücke schneiden (gibt zwei Mini-Baguettes) und in bemehlter Bäckerleinen 1 Stunde ruhen lassen. Zu Baguettes formen und 1 weitere Stunde in

Bäckerleinen ruhen lassen. Inzwischen den Ofen auf 250° vorheizen.

Baguettes auf den heissen Backstein geben, einschneiden und ohne mit Wasser-Rahmgemisch zu bepinseln in den Ofen schieben. Zuerst mit Dampf 10 Minuten backen. Wassergefäss herausnehmen und bei 230° für ca. 20 -25 Minuten fertigbacken.

Die Krumme grossporig und weich. Die Kruste dünner und feiner als bei der bepinselten Version, dennoch sehr knusprig.