leicht verändert aus https://www.backdorf.de/



Baguette-klassisch

3-4 Baguettes

Zutaten

Vorteig (Grießpoolish):
90 g (Baguette-)Mehl, 180 g Hartweizengries, 340 ml Wasser, 2 g Hefe
Hauptteig:
630 g (Baguette-)Mehl, 18 g Backmalz, 20 g Salz, 260 ml Wasser, 7 g Hefe, 10 g Hartweizengrieß zum ausrollen

Zubereitung

1. am Vortag die Zutaten des Vorteigs gut verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 18 Stunden gehen lassen.
2. am Backtag alle Zutaten zusammen verkneten bis der Teig glatt ist. Nüsse oder andere Leckerein hierbei direkt einkneten
3. den Teig abgedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen
4. Backofen auf 230°C vorheizen, Schälchen mit Wasser hineinstellen
5. den Teigklos in 3-4 Portionen aufteilen und diese auf ein Drittel der Ziellänge ausrollen
6. die Rohlinge ca. 1 Minute entspannen lassen, dann auf Ziellänge ausrollen
7. die Baguettes in Hartweizengrieß rollen und im Bäckerleinen eingeschlagen 30 Minuten ruhen lassen
8. die Baguettes nun vorsichtig aufs Backblech legen und schräg einschneiden
9. Das Blech in den Backofen schieben und nach 5 Minuten die Temperatur auf 210°C zurückschalten
10. je nach Bräunungswunsch weitere 20-25 Minuten backen

Zeitbedarf

15 Minuten am Vortrag, 1,5 Stunden am Backtag