6 rustikale Baguette-Brötchen



Zutaten Autolyseteig

- 400 g Weizenmehl Type 550
- 100 g Roggenmehl Type1150
- 340 ml kaltes Wasser

Zutaten Hauptteig

- Gesamter Autolyseteig
- 100 g Roggenanstellgut
- 4 g frische Hefe
- 12 g Salz
- 15 ml kaltes Wasser nach Bedarf

Zubereitung

- Für den Autolyseteig: Mehl und Wasser nur kurz vermengen und abgedeckt für 60 Minuten ruhen lassen.
- Für den Hauptteig: Autolyseteig, Roggenanstellgut und Hefe mit einer Küchenmaschine für 3 Minuten auf Stufe 1 kneten, anschließend das Salz hinzufügen und für weitere 5 Minuten auf Stufe 3 kneten. Tipp: Der Teig sollte leicht klebrig sein, sollte das nicht der Fall sein, ggf. etwas kaltes Wasser hinzufügen.
- Den Teig in einer leicht geölten rechteckigen Plastik-Box abgedeckt für 90 Minuten ruhen lassen.
- In dieser Zeit den Teig insgesamt zweimal dehnen und falten, jeweils nach 45 Minuten.
- Anschließend den Teig für etwa 16 – 18 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
- Am Backtag: Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und für 1 Stunde akklimatisieren lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte stürzen, 6 gleichgroße Teiglinge abstechen, zu keinen Baguette-Brötchen formen und mit Schluss nach unten im Bäckerleinen für 60 Minuten ruhen lassen.
- Backofen auf 250° C Ober-/Unterhitze, mit einer feuerfesten Schale mit Wasser gefüllt, vorheizen.
- Die Teiglinge auf ein Baguetteblech umsetzen, etwas bemehlen und mit einer Rasierklinge einmal seitlich längs einschneiden.
- Das Baguetteblech auf der zweiten Schiene von unten für 10 Minuten bei 240° C Ober-/Unterhitze backen.
- Nach dieser Zeit die Backofentemperatur auf 210° C Ober-/Unterhitze reduzieren, die Schale Wasser entfernen und für weiter 15 - 20 Minuten backen.
- Nach dem Backen die Baguette-Brötchen auf einem Küchengitter vollständig abkühlen lassen.

Portionsgröße: 6 Baguette-Brötchen
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 15–20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©