

Baguette de pain vom Zauberstein plus

Zutaten:

360 g Wasser
3 g frische Hefe
1 TL Rübenkraut
540 g französisches Mehl T 65
20 g Anstellgut (Lieito Madre)
14 g Meersalz z.B. Makasol.bio



Zubereitung:

Hefe in zimmerwarmen Wasser und Rübenkraut auflösen. Mehl und restliche Zutaten zugeben und 5 Min. Teigknetstufe.

Teig in die leicht geölte große Edelstahl Rührschüssel geben und abgedeckt 2 h anspringen lassen. Dabei 2 x dehnen und falten. Sodann mindestens 12 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Die Teigunterlage fein mit Mehl bestäuben. Teig vorsichtig auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Nylonmesser in 2 gleich große Teigstücke teilen und straff zu Baguettes formen und bemehlen. Ca. 30 Minuten abgedeckt mit dem Schluss nach unten ruhen lassen.

In dieser Zeit den Backofen mit dem Zauberstein plus auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mit dem Schluß nach oben auf den heißen Stein setzen. Temperatur sofort auf 220°C zurückdrehen und in ca. 25-30 min. goldbraun fertig backen.

Nach dem Backen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Edelstahl Rührschüssel (Set), Zaubestein plus, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN