

Rustikale Baguettes mit Pâte Fermentée vom großen Ofenzauberer plus

Zutaten:

500 g Wasser, warm
250 g Buttermilch, zimmerwarm
20 g Hefe, frisch
1 Tl. Zuckerrübensirup
650 g helles Weizenvollkornmehl
325 g Roggenmehl Typ 1150
150 g Pâte Fermentée
30 g Butter, weich
20 g Salz

Pâte Fermentée (ein paar Tage vorher ansetzen):

100 g Weizenmehl Typ 550
65 g Wasser
1 g Hefe, frisch
1,5 g Salz

Tipp: Falls kein Pâte Fermentée vorhanden, einfach weglassen und 5 g mehr Hefe in den Teig geben



Zubereitung:

Pâte Fermentée ein paar Tage vorher ansetzen: Hefe in Wasser auflösen und mit dem Salz und Mehl verrühren. 2 h abgedeckt bei Raumtemperatur anspringen lassen und anschließend bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

Hauptteig: Wasser, Buttermilch, Hefe und Zuckerrübensirup verrühren. Restliche Zutaten zugeben und 4 Min. langsam und 3 min. schneller kneten. Teig abgedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen (z.B. im Backofen mit eingeschaltetem Licht).

Nach der Teigruhe den klebrigen Teig vorsichtig auf die gut bemehlte oder mit Hartweizengrieß ausgestreute Teigunterlage geben, rundwirken und in 2 Hälften teilen. Diese vorsichtig in sich verdrehen und leicht länglich zu Baguettes ziehen.

Jetzt nochmals abgedeckt 30 min. entspannen lassen. Dabei den Backofen mit dem großen Ofenzauberer plus (unterstes Drittel/Rost) auf 260°C aufheizen. Unmittelbar vor dem Backen werden die Baguettes mit einem scharfen Messer mehrmals ca. 5-10 mm tief eingeschnitten. So kann das seitliche Aufreißen der Kruste verhindert werden und die Gase können aus dem Teig nach oben entweichen.

Baguettes sodann auf den heißen Stein legen. Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 30 min. fertig backen (Sichtkontakt).

Alternativ können die Baguettes auch auf der alten Stoneware Kollektion ohne die Plus-Funktion gebacken werden. Dazu die Baguettes mit der Form bei 240°C in den Ofen schieben und Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 40 Minuten fertigbacken!

Verwendete Produkte: große Edelstahl-Rührschüssel, Teigunterlage, Edelstahl-Streif, Nylonmesser, großer Ofenzauberer plus, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN