

Ungerhansl's

KNUSPRIGE BAGUETTES

BESSER GEHT'S NICHT

6 Stück zu je 300 g oder

12 Stück zu je 150 g

ZUTATEN

1 kg Weizenmehl Cuoco 00

750 g Wasser

6 g Frischhefe

20 g Salz

Vorrichtung zum Beschwaden. Bestens funktioniert eine Gußpfanne mit rostfreiem Kleinmaterial. (Muttern oder Schrauben).



ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel Mehl, Wasser und frische Hefe (aufgelöst) mit dem Kochlöffel verrühren.
 2. Jetzt erst Salz dazugeben.
 3. Den Teig noch mit den Händen durchrühren.
 - 4. Den Teig 20 Min. rasten lassen**
 5. Teig auf eine bemehlte Oberfläche geben, in alle Richtungen auseinander ziehen, einschlagen (Stretch and Fold), wieder in die Schüssel legen und mit Folie abdecken.
 - 6. Den Teig 20 Min. rasten lassen**
 7. Vorgang 5 wiederholen
 - 8. Den Teig 20 Min. rasten lassen**
 9. Vorgang 5 wiederholen
- Nach der dritten Faltung den Teig für mindestens 21 Stunden bei 4 - 8 Grad (mit Folie abgedeckt) rasten lassen...Schnarch
- Nach der Kaltgare den Teig in 6 gleiche Stücke teilen.
- Jedes Stück wieder – **wie in Punkt 5 beschrieben** – auseinanderziehen und falten.
- 1 Stunde rasten lassen.** (abgedeckt mit Frischhaltefolie oder Bäckerleinen).
- Nach einer Stunde die Teiglinge wieder ausziehen und einschlagen, mit der Handkante der Länge nach festdrücken. Wieder einschlagen und festdrücken und einschlagen und festdrücken. Dies wiederholen bis Teig fertig aufgerollt ist. An den Enden mit den Fingern zusammendrücken, evtl. hin- und her rollen, und auf das Baguetteblech legen.
- 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.**
- In der Zwischenzeit den Ofen (mit der Vorrichtung zum Beschwaden) auf höchster Stufe vorheizen.
- Nach fertiger Gare die Baguettes schräg einschneiden, in den Ofen einschicken und das

Beschwaden aktivieren.

Die Baguettes 8 – 10 Minuten mit Dampf bei ca. 240°C backen, dann den Dampf ablassen und noch 8 - 10 Minuten fertig backen. Je nach Backofen kann hier die Temperatur etwas reduziert werden (230-220°C). Gesamte Backdauer ca. 20 Minuten.

In unserem Gärkeller

reifen die Teige mind. 24 Stunden bei 4 bis 8 Grad Celsius. Für das herzhaftes Zwiebelbaguette (Mitte) Zwiebel fein schneiden, sehr heiß rösten oder frittieren, auf Küchenpapier zum Entfetten geben, abkühlen lassen und mit dem Mehl vermengen. Jetzt den Teig wie beschrieben zubereiten.



Für kleine Baguettes (ca 150 g)

den Teig in 12 gleiche Stücke teilen und verarbeiten wie in der Anleitung beschrieben.

VARIANTE

Kurz vor dem Einschließen mit Wasser besprühen (manchmal auch mit einer Salz- oder Kräuterlösung) und bestreuen die Oberseite mit **Sesam** oder Meersalz. Sesam entfaltet erst im Ofen seinen herrlich-nussigen Geschmack.



Einfach perfekt: Baguetteblech von Birkmann