



baguette au levain

zutaten

Vorteig

150 g Weizenmehl 550
150 g Wasser (kalt)
0,15 g Frischhefe

Sauerteig

50 g Weizenmehl 550
50 g Wasser (45°C)
5 g Anstellgut

Autolyseteig

Sauerteig und Vorteig
300 g Weizenmehl 550
125 g Wasser (30°C)

Hauptteig

Autolyseteig
10 g Salz



zubereitung

Die Zutaten für den Vorteig mischen und 12 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 20°C) reifen lassen.

Die Zutaten für den Sauerteig mischen und 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Nun alle Zutaten (außer Salz) mischen und 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse). Dann das Salz zufügen und den Teig 5-8 Minuten auf zweiter Stufe kneten (Teigtemperatur ca. 26°C).

Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, dabei nach 30, 60 und 90 Minuten dehnen und falten.

3 Teiglinge abstechen, zu straffen Zylindern vorformen und 20 Minuten mit Schluss nach oben im Leinentuch ruhen lassen.

Den Teig schonend zu Baguettes formen und 30 Minuten mit Schluss nach oben im Leinen reifen lassen.

Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, der Länge nach mit einer scharfen Klinge einschneiden und im auf 250 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten mit Dampf backen, bis die Brote goldbraun sind.