

Baguette (lange Teigführung/48 Stunden)

Zutaten für 3 Baguette:

Teig

300 g Weizenmehl Type 550
70 g Weizenmehl Type 1050
240 g Wasser
2 g Hefe
7 g Salz
2 g aktives Malzmehl

Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Teig

Alle Zutaten von Hand oder mit der Küchenmaschine homogen vermengen.

2. Den Teig abdecken und 60 Minuten gehen lassen.

Dabei alle 20 Minuten falten und dehnen.

Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

3. Danach etwa 48 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

4. Fertigstellen

3 gleichmäßige Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen/vorformen.

15-30 Minuten im Bäckerleinen ruhen lassen.

5. Zu Baguettes formen und nochmals 30 Minuten im Bäckerleinen gehen lassen.

Videoanleitung zum Baguettes formen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

6. Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Die Baguettes (möglichst mit einer Kippdiele), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Teigoberfläche mit einer scharfen Klinge dreimal diagonal (spitzwinklig) oder einmal der Länge nach einschneiden.

8. Im heißen Backofen 8 Minuten bei 240 °C, dann 15 bis 20 Minuten bei 220 °C mit Dampf (z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

9. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Baguette (kurze Teigführung)

Zutaten für 3 Baguette:

Vorteig

140 g Weizenmehl Type 550

90 g Wasser

3 g Hefe

Hauptteig

320 g Weizenmehl Type 550

210 g Wasser

35 g Weizenanstellgut

3 g Hefe

9 g Salz

10 g Honig

Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. **Vorteig**

Die Zutaten für den Vorteig vermischen, abdecken und etwa 2 Stunden reifen lassen.

2. **Hauptteig**

Den Vorteig und restlichen Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten, relativ weichen Teig verkneten, der sich komplett vom Schüsselboden löst.

Den Teig abdecken und 90 Minuten gehen lassen.

Nach 45 Minuten einmal falten und dehnen.

Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

3. **Fertigstellen**

3 gleichmäßige Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen/vorformen.

20 Minuten im Bäckerleinen ruhen lassen.

4. Zu Baguettes formen und nochmals etwa 30 Minuten im Bäckerleinen gehen lassen.

Videoanleitung zum Baguettes formen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

5. Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

6. Die Baguettes (möglichst mit einer Kippdiele), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Teigoberfläche mit einer scharfen Klinge dreimal diagonal (spitzwinklig) oder einmal der Länge nach einschneiden.

7. Im heißen Backofen 8 Minuten bei 240 °C, dann 15 bis 20 Minuten bei 220 °C mit Dampf (z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

8. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Dinkelbaguette (lange Teigführung) nach Lutz Geißler

Zutaten für 3 Baguette:

Kochstück

55 g Dinkelmehl Type 630

275 g Wasser

Teig

275 g Dinkelmehl Type 630

2 g Hefe

6 g Salz

2 g Zucker

Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. **Kochstück**

Mehl und Wasser in einem Topf ohne Klumpen verrühren. Erhitzen, aufkochen und rühren bis eine zähe Masse entstanden ist.

In eine Schüssel umfüllen, abdecken, auskühlen und mindestens 4-6 Stunden ruhen lassen.

2. **Teig**

Mehl und Kochstück miteinander vermischen und abgedeckt 60 Minuten quellen lassen.

Hefe, Salz und Zucker zugeben – von Hand oder mit der Küchenmaschine homogen vermengen.

Den Teig abdecken und 60 Minuten gehen lassen.

Dabei alle 20 Minuten falten und dehnen.

Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

3. Danach etwa 48 bis 72 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

4. **Fertigstellen**

3 gleichmäßige Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen/vorformen.

15-30 Minuten im Bäckerleinen ruhen lassen.

5. Zu Baguettes formen und nochmals 30 Minuten im Bäckerleinen gehen lassen.

Videoanleitung zum Baguettes formen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

6. Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Die Baguettes (mit einer Kippdielen) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die Teigoberfläche mit einer scharfen Klinge dreimal diagonal (spitzwinklig) oder einmal der Länge nach einschneiden.

8. Im heißen Backofen 8 Minuten bei 240 °C, dann 15 bis 20 Minuten bei 220 °C mit Dampf

(z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

9. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Kamutbaguette (lange Teigführung) nach Lutz Geißler

Zutaten für 3 Baguette:

Vorteig

100 g Kamutmehl Type 700

100 g Wasser

1 g Hefe

Teig

400 g Kamutmehl Type 700

250 g Wasser

4 g Hefe

10 g Salz

Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. **Vorteig**

Die Zutaten für den Vorteig vermengen und abdecken.

Den Vorteig 1 Stunden bei Raumtemperatur und anschließend etwa 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

2. **Teig**

Mehl und Wasser miteinander vermischen und abgedeckt 12 Stunden quellen lassen.

Vorteig, Hefe und Salz zugeben.

In der Küchenmaschine 2 Minuten auf niedrigster und 2 Minuten auf Stufe 2 zu einem feuchten aber glatten Teig kneten.

Den Teig abdecken und etwa 3 Stunden gehen lassen.

In den ersten 2 Stunden alle 30 Minuten dehnen und falten.

Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

3. **Fertigstellen**

3 gleichmäßige Teiglinge abstechen, zu Zylindern aufrollen und schonend zu Baguettes formen.

Etwa 30 Minuten im Bäckerleinen gehen lassen.

Videoanleitung zum Baguettes formen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

4. Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Die Baguettes (möglichst mit einer Kippdiele) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die Teigoberfläche mit einer scharfen Klinge dreimal diagonal (spitzwinklig) oder einmal der Länge nach einschneiden.

6. Im heißen Backofen 8 Minuten bei 240 °C, dann 15 bis 20 Minuten bei 220 °C mit Dampf (z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

7. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Baguette mit Sauerteig

Zutaten für 3 Baguette:

Sauerteig

25 g Weizenmehl Type 550
20 g warmes Wasser (45 °C)
1 g Anstellgut

Vorteig

100 g Dinkelmehl Type 630
100 g Wasser
1 g Hefe

Hauptteig

375 g Weizenmehl Type 550
200 g Wasser
1 g Hefe
10 g Salz

Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. **Sauerteig**

Die Zutaten für den Sauerteig mischen, abdecken und 10 bis 12 Stunden reifen lassen.

2. **Vorteig**

Die Zutaten für den Vorteig verrühren, abdecken und etwa 12 bis 14 Stunden reifen lassen.

3. **Teig**

Vorteig Mehl und Wasser miteinander vermischen und abgedeckt 1 Stunde quellen lassen.

Hefe und Salz zugeben – von Hand oder mit der Küchenmaschine homogen vermengen.

Den Teig abdecken und etwa 10 Stunden bei ca. 18 ° C gehen lassen.

In den ersten 3 Stunden stündlich falten und dehnen.

Videoanleitung zum Falten und Dehnen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

4. **Fertigstellen**

3 gleichmäßige Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen/vorformen.

15-30 Minuten im Bäckerleinen ruhen lassen.

5. Zu Baguettes formen und nochmals 30 Minuten im Bäckerleinen gehen lassen.

Videoanleitung zum Baguettes formen von Lutz Geißler unter <https://www.youtube.com/user/Ploetzblog>

6. Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Die Baguettes (möglichst mit einer Kippdiele) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die Teigoberfläche mit einer scharfen Klinge dreimal diagonal (spitzwinklig) oder einmal der Länge nach einschneiden.

8. Im heißen Backofen 8 Minuten bei 240 °C, dann 15 bis 20 Minuten bei 220 °C mit Dampf

(z. B. beim Einschieben der Brote die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

9. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.