

Baguette lange Teigführung/48 Stunden

Zutaten für 3 Baguette

Teig

450 g Weizenmehl Type 550
100 g Weizenmehl Type 1050
360 g Wasser
3 g Hefe
10 g Salz
3 g aktives Malzmehl
Mehl oder Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Teig

Alle Zutaten von Hand oder mit der Küchenmaschine homogen vermengen.

2. 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 sehr 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 die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

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

Französisches Baguette lange Teigführung

Zutaten für 3 Baguette

Vorteig

100 g Weizenmehl Type 550

100 g Wasser

1 g Hefe

Quellteig

400 g Weizenmehl Type 550

225 g Wasser

Hauptteig

Vorteig

Quellteig

4 g Hefe

10 g Salz

Mehl oder Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Vorteig

Zutaten für den Vorteig glatt vermengen, abdecken und 2 Stunden reifen lassen.

Dann den Vorteig etwa 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren

2. Quellteig

Mehl und Wasser miteinander vermischen.

Abgedeckt etwa 12 Stunden ruhen lassen.

3. Teig

Vorteig, Quellteig, Hefe und Salz in der Küchenmaschine 4 Minuten auf niedrigster Stufe und 2 Minuten auf Stufe 2 einem glatten, mittelfesten Teig verkneten.

Teig abdecken und etwa 3 Stunden reifen lassen.

In den ersten 2 Stunden etwa alle 30 Minuten kurz durchkneten.

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/Pluetzblog>

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 sehr 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 die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

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

Baguette kurze Teigführung mit Anstellgut

Zutaten für 3 Baguette

Vorteig

160 g Weizenmehl Type 550

100 g Wasser

4 g Hefe

Hauptteig

Vorteig

380 g Weizenmehl Type 550

250 g Wasser

40 g Weizenanstellgut

4 g Hefe

10 g Salz

12 g Honig

Mehl oder Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Vorteig

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

2. Hauptteig

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.

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/Pluetzblog>

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/Pluetzblog>

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 sehr 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 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

80 g Dinkelmehl Type 630

400 g Wasser

Teig

Kochstück

420 g Dinkelmehl Type 630

3 g Hefe

10 g Salz

3 g Zucker

Mehl oder 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.

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 Kippdiele) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die Teigoberfläche mit einer sehr 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 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

Vorteig

400 g Kamutmehl Type 700

250 g Wasser

5 g Hefe

10 g Salz

Mehl oder Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. **Vorteig**

Zutaten für den Vorteig vermengen und abdecken.

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.

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/Pluetzblog>

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/Pluetzblog>

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 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

50 g Weizenmehl Type 550

50 g warmes Wasser

5 g Anstellgut

Vorteig

150 g Weizenmehl Type 550

150 g kaltes Wasser

1 g Hefe

Hauptteig

Sauerteig

Vorteig

300 g Weizenmehl Type 550

125 g Wasser

10 g Salz

Mehl oder Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Sauerteig

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

2. Vorteig

Zutaten für den Vorteig verrühren, abdecken und etwa 10 bis 12 Stunden reifen lassen.

3. Teig

Sauerteig, Vorteig, Mehl und Wasser miteinander vermischen und abgedeckt etwa ½ Stunde quellen lassen.

Salz zugeben

In der Küchenmaschine 2 bis 3 Minuten auf niedrigster und 2 bis 3 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten Teig kneten.

Teig abdecken und etwa 3 Stunden reifen 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/Pluetzblog>

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/Pluetzblog>

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 sehr 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 die Backofenwände mit Wasser besprühen) goldbraun backen.

Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.