



Daten

Teiggewicht	ca. 900g
Teiginlage	ca. 300g
Anzahl Teiglinge	3
Teigausbeute	ca. 172

Vorteig	100g (19%) Weizenmehl T65 (alternativ Type 550) 100g (19%) Wasser (18-20°C) 0,1g (0,02%) Hefe
	Zutaten vermischen und 12-20 Stunden bei 20-22°C reifen lassen.
Hauptteig	415g (81%) Weizenmehl T65 (alternativ Type 550) 270g (52%) Wasser (18-20°C) 4g (0,8%) Hefe 10g (1,9%) Salz
Kneten	Alle Zutaten 4 Minuten auf niedrigster Stufe vermischen und 8 Minuten auf zweiter Stufe kneten.
Stockgare	Bei 5-7°C 24-60 Stunden gehen lassen.
Aufarbeiten	Den Teig schonend auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben und 3 Teiglinge (ca. 290-300g) abstechen. Die Teiglinge vorsichtig zylinderförmig einschlagen und mit Schluss nach oben 15 Minuten im gut bemehlten Bäckerleinen gehen lassen. Die Teiglinge nun zu Baguettes formen: Dazu den Teiglinge mit Schluss nach oben auf die gut bemehlte Arbeitsfläche legen. Von hinten her zur Mitte hin der Länge nach einschlagen, um 180° drehen und wiederholen. Dann wieder um 180° drehen und die hintere Längskante nach vorne auf vordere Längskante ziehen und mit dem Handballen festdrücken. Den Schluss nach oben legen und zu Baguettes ausrollen. Im gut bemehlten Bäckerleinen mit Schluss nach oben erneut 20-30 Minuten gehen lassen (knappe Gare).
Backofen vorheizen	Den Backofen auf 280°C (alternativ 250°C) vorheizen.
Backvorbereitung	Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf Backpapier geben und je Teiglinge drei- bis fünfmal im flachen Winkel (ca. 45°) einschneiden.
Backen	Bei 280°C (250°C) fallend auf 230°C insgesamt 20-25 Minuten mit (wenig) Dampf backen. Nach 8-10 Minuten die Ofentüre weit öffnen um den Dampf abzulassen und die Temperatur auf 230°C senken. In den letzten 3-5 Minuten die Ofentüre einen Spalt öffnen bzw. auf Umluft schalten um eine rösche Kruste zu erhalten.