

## Baguette mit T65



Baguette mit T65

Der Rezepttitel klingt nicht so gut, wie diese Baguettes schmecken, aber gibt die Not wieder, in der ich steckte. Am Mittwoch Abend [las ich auf Facebook](#) ein paar Kommentare unter Fotos eines Bäckerseminars, in dem Baguettes mit langer Führung hergestellt wurden. Stichwörter wie "Autolyse" machten mich neugierig, erst recht als ich "Levafresh" las, ein Fertigvorteig, der dem Autolyseteig zugegeben werden sollte. Also etwas, das der Bäcker einkauft und nicht selbst herstellen muss.

Ich war angespornt, ein eigenes Rezept zu entwerfen. Und da ich so langsam mal mein von einem der letzten Backkurse übrig gebliebenes T65-Mehl (Label Rouge) verbrauchen musste, kam es in den Teig.

Der Clou am Rezept ist eigentlich dass man nicht wirklich kneten muss. Es funktioniert alles von Hand (es sei denn, die Faulheit siegt). Neu war für mich die lange Autolyse bei Zimmertemperatur. Aber es klappt. Die Baguettes rangieren mit ihrer Kruste auf Platz 1 meiner bisherigen Versuche, mit ihrer Krume auf den vorderen Rängen. Geschmacklich wunderbar, leicht süßlich, komplex. Etwas Butter dazu und das Glück liegt zu hineinbeißen nah.

Wer kein T65 zur Verfügung hat, nehme Weizenmehl 550, sollte aber ca. 5-10% weniger Wasser verwenden.

### Vorteig

- 100 g Weizenmehl T65
- 100 g Wasser (kalt)
- 1 g Frischhefe

### Autolyseteig (Quellstück)

- 400 g Weizenmehl T65
- 250 g Wasser

### Hauptteig

- Vorteig
- Autolyseteig
- 4 g Frischhefe
- 10 g Salz

Die Vorteigzutaten vermengen. 1 Stunde bei Raumtemperatur (20°C) anspringen lassen, anschließend 11 Stunden bei ca. 9-10°C im Kühlschrank lagern. Der Vorteig sollte am Ende sehr von Blasen durchsetzt sein und fruchtig-alkoholisch riechen.

Für den Autolyseteig Wasser und Mehl mit einem Löffel oder von Hand zu einem mittelfesten, etwas

klebenden Teig verrühren (grob, so dass das Mehl gut eingearbeitet ist). 12 Stunden bei ca. 18-20°C ruhen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig 6-8 Minuten von Hand zu einem mittelfesten Teig vermengen (alternativ 2 Minuten auf niedrigster Stufe und 2 Minuten auf zweiter Stufe in der Knetmaschine). Der Teig klebt etwas. Teigtemperatur: ca. 19°C.

3 Stunden Gare bei ca. 24°C. In den ersten 2 Stunden alle 30 Minuten intensiv dehnen und falten. Der Teig ist am Ende straff und feucht und von Blasen durchzogen.

Drei 280 g-Stücke abstechen, schonend zu ca. 20 cm langen Zylindern einrollen und mit beiden Händen zu ca. 30 cm langen Baguettes ausrollen.

Mit Schluss nach oben 30 Minuten bei 24°C in Bäckerleinen gehen lassen (knappe Gare).

Einschneiden und bei 260°C 20 Minuten mit viel Dampf backen.

**Material- und Energiekosten:** 2,00 €

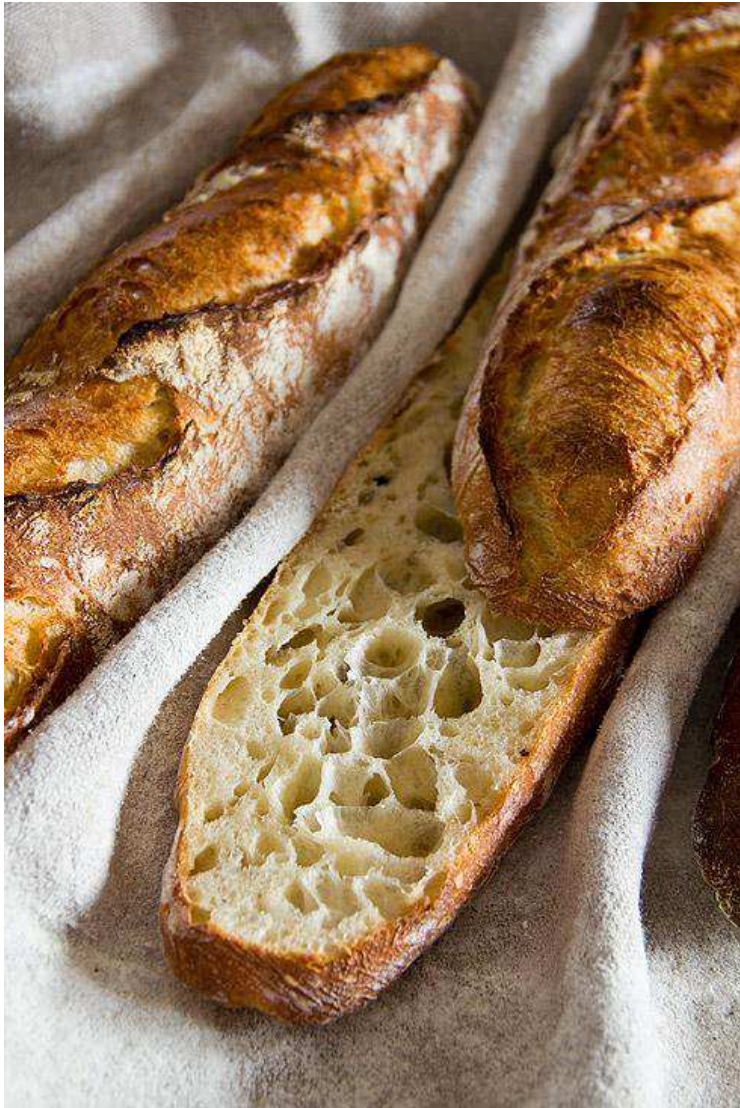
**Zubereitungszeit am Backtag:** 4 Stunden

**Zubereitungszeit gesamt:** 16 Stunden



Extrem feinsplittrige Baguette-Kruste.





Grobporige, unregelmäßige Krume.



Süßlich-aromatischer Geschmack und herrlich saftig: Baguettes.