BAGUETTE MIT WEIZENSAUERTEIG

4.7 bei 81 Bewertungen

15 h | Sauerteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min

Wenn ihr noch nie mit Sauerteig gebacken habt oder ihr euer Wissen auffrischen möchtet, dann werft einen Blick in mein Sauerteig 1×1. Dort habe ich alle wichtigen Infos rund um das Thema zusammengeschrieben. Wenn ihr zum ersten Mal einen Sauerteig ansetzt, dann plant dafür mindestens 5 Tage ein.

Zutaten

2 BROT À CA. 300 G

VORTEIG

100 g	Wasser
100 g	Weizenmehl 700
50 g	Sauerteigansatz (aus dem Kühlschrank)

TEIG

300 g	Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
200 g	Sauerteig (vom Vorteig)

Zubereitung

1. **Vorbereitungsarbeiten am Vortag:**
Den Sauerteigansatz aus dem Kühlschrank nehmen, 50 g davon abwiegen und mit 100 g Weizenmehl und 100 g Wasser vermischen. Anschließend 6–8 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Sauerteig wieder Bläschen bildet. 200 g vom Sauerteig wegnehmen und den Rest in einem Schraubglas bis zur nächsten Verwendung in den Kühlschrank stellen – Achtung, jetzt ist es ein Weizensauerteig!

2. **Vorbereitungsarbeiten am Backtag:**
Wasser in eine Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehl, Salz und Sauerteig) genau abwiegen und dazugeben.

3. Alles kurz zu einem weichen Teig verkneten (nur so lange kneten, bis sich die Zutaten gut verbunden haben) und den Teig 6–8 Stunden zugedeckt gehen lassen.

4. Danach vorsichtig mit Hilfe von etwas Roggenmehl zu zwei länglichen Baguettes formen und in ein Baguetteblech (https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-baguetteblech/) oder direkt auf ein Backblech legen. Die Baguettes nochmals mindestens 30 Minuten gehen lassen.

5 Den Backofen 30 Minuten lang auf 230 Grad vorheizen.

6 Die Baguettes mehrmals schräg einschneiden und sofort in den heißen Ofen geben, die Temperatur auf 210 Grad reduzieren und ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Wer es gerne etwas knuspriger möchte, der kann das Baguette auch 30 Minuten backen. Wie ihr am Foto seht, ist das bei mir „passiert" – daher ist die Kruste auch so dunkel geworden.