

BAGUETTE MIT HARTWEIZENGRIES

Knackiges und g'smackiges Baguette.

<p>HAUPTTEIG</p> <p>680 g Wasser (36 Grad) 5 g Frischhefe 22 g Salz 720 g Weizenmehl 700 200 g Hartweizengries 15 g Gerstenmalz oder etwas Honig</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten gut verkneten. Mit der Maschine zuerst das Wasser dann die trockenen Zutaten. 10-14 Min. • Teig für 2 Stunden zugedeckt bei RT gehen lassen. • Dann für 24 Stunden in den Kühlschrank. • Nach 6-8 Stunden dehnen und falten. Kann auch bis 3 Tage im Kühlschrank bleiben. Einfach nach 24 Stunden dehnen und falten.
--	--

- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein bemehltes Brett kippen.
- In 6 Teile stechen und Baguettes vorformen. Die Teile von der kurzen Seite schonend bis zur Mitte falten, dann von unten über die Walze ziehen und fest drücken, so dass eine dicke Walze/Zylinder entsteht.
- 20 Min. im Bäckerleinen mit Schluss nach unten
- Dann Baguettes schonend lang formen und wieder 20 Min. im Bäckerleinen garen.
- Auf ein Blech mit Papier setzen, 3 x schräg einschneiden und ins vorgeheizte Backrohr (250 Grad). Mit Stein 45-60 Min. vorheizen.
- Nach 3 Min. gut schwaden. Nach 10 Min. Schwaden ablassen und ca. 15 -20 Min. fertig backen. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.



Rezept leicht verändert nach Günter Trinkler