Sesam-Baguettchen



Superleckere Sesam-Baguettchen nach einem Rezept von Marcel Paa (Einfach backen). Herrlich softe Krume, krosse Kruste und ein tolles nussiges Aroma. In meiner Variante mit schwarzem und hellem Sesam.

5 Stück

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 15 Std
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Vorteig (Poolish)

- 160 g Wasser
- 1 g frische Hefe
- 160 g Weizenmehl Type 550

Hauptteig

Vorteig (Poolish)
180 g kaltes Wasser
300 g Weizenmehl Type 550
40 g Dinkelmehl Type 630
(alternativ zum Weizen- und Dinkelmehl, kannst Du auch das französische Mehl T65 verwenden)
6 g frische Hefe
10 g Salz
5 g aktives Backmalz (oder Honig)
10-30 g Wasser (Bassinage)

Zum Bestreuen

Sesamsamen (hier hell und schwarz)

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend den Vorteig (Poolish) zubereiten. Dazu die Hefe zum Wasser in eine Schüssel geben und darin auflösen. Danach das Mehl dazugeben und alles verrühren, bis keine Klumpen mehr im Teig sind. Den Poolish abgedeckt bei Raumtemperatur 12 Stunden stehen lassen.
2. Am Backtag Poolish, Wasser und Mehl in der Küchenmaschine 2-3 Min. auf kleiner Stufe ankneten, die Schüssel abdecken und ca.30 Min. quellen lassen.
3. Anschließend Hefe, Salz und Backmalz zum Teig geben und den Teig etwa 10 Min. intensiv kneten, bis er die Fensterprobe besteht.
4. Das Wasser bei Bedarf schluckweise unter den Teig kneten, bis es vollständig aufgenommen wurde. (Bei mir waren es nur 10 ml)
5. Den Teig in eine gefettete Schüssel legen, abdecken und bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Je nach Raumtemperatur dauert das 2-4 Stunden.
6. Während dieser Zeit den Teig 2-3 x schonend dehnen und falten.

7. Nach der Ruhezeit den Teig zum Formen vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zum Rechteck ziehen.
8. Den Teig vorsichtig in 5 gleich große Stücke abstechen. Jedes Teigstück locker der Länge nach von beiden Seiten in die Mitte legen und dann schonend zu einem Strang rollen. Darauf achten, dass die Stränge unten verschlossen sind und mit diesem Verschluss nach oben in etwas Mehl legen.
9. Nun die Teiglinge auf einer Seite längs mit der Handfläche etwas flach drücken, umdrehen und dann in die Länge rollen. Die beiden Enden dabei leicht zur Spitze auslaufen lassen. Die Teiglinge mit Wasser besprühen und in Sesamsamen wenden.
10. Danach die Teiglinge mit genügend Abstand und dem Verschluss nach oben auf ein Bäckerleinen absetzen. Mit dem Tuch zwischen den Teiglingen je eine Falte bilden, mit dem restlichen Teigtuch zudecken und die Teiglinge bei Raumtemperatur 30-40 Min. aufgehen lassen.
11. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250°C Ober/-Unterhitze vorheizen.
12. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
13. Nach der Gare die Teiglinge mit Abstand und dem Verschluss unten auf das Backblech legen. Wer nicht alle Teiglinge auf einmal backen kann, parkt die restlichen im Tuch im Kühlschrank und backt sie nacheinander ab.
14. Vor dem Backen die Teiglinge einmal mittig und längs mit einem scharfen Messer einschneiden. Dabei die Klinge im 45°-Winkel führen.
15. Das Blech auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Ofens schieben, die Backtemperatur auf 230° C reduzieren und den Ofen bedampfen.
16. Die Sesam-Baguettchen etwa 20-25 Min. backen und danach auf einem Gitter auskühlen lassen.