

Dinkel-Baguettes



Knackige Kruste, weiche Krume - so müssen Baguettes sein!

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

Vorteig

165 g Dinkelmehl Typ 630
165 g kaltes Wasser
1 g frische Hefe

Hauptteig

Vorteig
300 g Dinkelmehl Typ 630
35 g Dinkelvollkornmehl
5 g frische Hefe

3 g Zuckerrübensirup
185 ml Wasser kalt
11 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Zutaten für den Vorteig verrühren. Erst 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, danach für mindestens 8 -12 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf das Salz 5 Minuten langsam und 2 Minuten schnell verrühren. Zuletzt das Salz zugeben. 1 Minute langsam und 2-3 Minuten schnell verkneten.
3. Der Teig sollte sich gut fenstern lassen, ansonsten nochmal 1-2 Minuten weiter kneten. *Fenstertest siehe NOTIZEN Ideale Teigtemperatur beträgt 24 C
4. Den fertigen Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt in einer geölten Schüssel gehen lassen. Dann 1 x dehnen und falten und anschließend für ca. 8-10 Stunden in den Kühlschrank stellen. Bei mir waren es übrigens 24 Stunden, das funktioniert offenbar auch.
5. Teig herausnehmen und 30- 45 Minuten (bei mir 1 Stunde) bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
6. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig in drei Stücke mit je 260 g abstechen. Jedes Stück vorsichtig quadratisch zusammenlegen und leicht in eine längliche Form bringen. Ca. 20 Minuten entspannen lassen. Danach den Teig etwas flach drücken, zur Mitte legen und kleine Baguettes mit spitzen Enden formen.
7. Ein Geschirrtuch mit Dinkelmehl bestreuen und die Teiglinge darauflegen. Weitere 30 – 60 Minuten (bei mir 1 Stunde) gehen lassen.
8. Den Backofen inkl. Backstein oder einem Backblech auf 260° C vorheizen. Die Baguette mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mehrfach tief schräg einschneiden.
9. Das Backblech zusammen mit einer Schüssel kaltem Wasser (oder Eiswürfel), die man unten in den Backofen stellt, in den heißen Ofen schieben. Nach 5 Minuten die Schwaden ablassen (Backofentür kurz öffnen, Schale mit Wasser entnehmen). 10 Minuten weiterbacken, danach die Temperatur auf 220 °C reduzieren und die

Baguettes weitere 10-15 Minuten fertigbacken.