

REZEPT VON KOLJA KREDER · BAGUETTE

Kolja Kreders Baguette

Ein halbes Jahr Tüftelei steckt in diesem Rezept. Es weicht bewusst von den klassischen Vorbildern ab:
Ein Kochstück aus Semola verbessert Geschmack und Frischhaltung.

ERGIBT
3 Baguettes · 941 g Teig

RUHEZEIT
über Nacht im Kühlschrank

BACKEN
270 → 210 °C · 20 bis 30 Min.

• ZUTATEN

Poolish

120 g	Wasser, ca. 35 °C	
140 g	Weizenmehl T65	
0,1 g	Frischhefe	
SUMME 260 G		

Kochstück

100 g	Wasser	
25 g	Semola	
SUMME 125 G		

Autolyseteig

150 g	Wasser, 5 bis 8 °C	
260 g	Poolish	
125 g	Kochstück	
335 g	Weizenmehl T65	
SUMME 870 G		

Hauptteig

870 g	Autolyseteig	
25 g	Sauerteig	
12 g	Salz	
4 g	Frischhefe	
30 g	Wasser (Bassinage)	
GESAMT 941 G · RUND 315 G JE BAGUETTE		

ECKDATEN

POOLISH	12 Stunden bei Raumtemperatur
AUTOLYSE	5 Min. kneten, 30 Min. quellen
STOCKGARE	60 Min., am Ende einmal aufziehen
KALTE GARE	über Nacht im Kühlschrank
AKKLIMAT.	2 Stunden bei Raumtemperatur
STÜCKGARE	20 Min. nach dem Vorformen, dann 30 bis 40 Min.
BACKZEIT	10 Min. bei 270 °C, dann 10 bis 20 Min. bei 210 °C
BASSINAGE	30 g Wasser erst in den fertig ausgekneten Teig
DOPPELT	für 6 Baguettes alle Mengen verdoppeln

• ZUBEREITUNG

Vorstufen

VORTAG · 12 STD.

- 1 Für den Poolish alle Zutaten gut vermengen und etwa 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
- 2 Für das Kochstück das Wasser in einen Topf geben und erst dann die Semola einrühren. Kochen, bis ein fester Brei entsteht, danach auskühlen lassen.

Teig

AUTOLYSE 30 MIN. · STOCKGARE 60 MIN.

- 3 Die Zutaten für den Autolyseteig etwa 5 Minuten verkneten, dann 30 Minuten quellen lassen.
- 4 Salz, Sauerteig und Hefe zugeben und den Teig bis zum Fenstertest auskneten. Erst jetzt das restliche Wasser schluckweise einkneten.
- 5 Den Teig 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen und am Ende einmal aufziehen.
- 6 Den Teig in ein geöltes Teigbecken geben und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Formen und Backen

20 BIS 30 MIN.

- 7 Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
- 8 Arbeitsfläche und Teig mit Roggenmehl bestäuben. Das Teigbecken stürzen, den Teig rechteckig ziehen und drei Teiglinge im rechten Winkel zur langen Seite abstechen.
- 9 Den Ofen mit Backstahl auf 270 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge vorsichtig zu Zylindern wirken und 20 Minuten ruhen lassen.
- 10 Die Zylinder zu Baguettes von etwa 35 cm Länge formen und mit dem Schluss nach oben 30 bis 40 Minuten in ein Backleinen legen.
- 11 Mit dem Schluss nach unten auf ein Lochblech legen, 5 Minuten antrocknen lassen, bei Bedarf bestäuben. Einen Längsschnitt in der Mitte setzen oder dreimal flach im 45-Grad-Winkel einschneiden, die Schnitte zu einem Drittel überschneidend.
- 12 Einschießen und kräftig Dampf geben. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und auf 210 °C herunterschalten. Weitere 10 bis 20 Minuten backen, je nach gewünschter Bräunung.

TIPPS

- Die 0,1 g Frischhefe im Poolish sind kein Tippfehler, das ist ein Würfelchen von etwa 5 mm Kantenlänge. Mehr Hefe treibt den Poolish zu schnell, und der Geschmack entsteht nicht.
- Das Kochstück vor dem Verarbeiten vollständig auskühlen lassen, sonst wird der Teig zu warm.