

Baguette mit drei Vorteigen

Pasta di Riporto, Poolish und Levain arbeiten nebeneinander: einer bringt Reife, einer Trieb, einer Säure. Am Anfang steht statt der Autolyse eine Fermentolyse mit dem Poolish.

ERGIBT
5 Baguettes à 282 g

VORTEIGE
drei · 10 bis 20 Stunden

BACKEN
245 → 240 °C · ca. 30 Min.

• ZUTATEN

Pasta di Riporto 15 BIS 20 STD.

111 g	Wasser, 28 bis 32 °C
150 g	Weizenmehl Tipo 0 (550)
7,5 g	Olivenöl
3,5 g	Salz
0,8 g	Frischhefe

SUMME 273 G

Poolish 10 BIS 16 STD. · 18 °C

250 g	Wasser, 28 bis 35 °C
250 g	Weizenmehl Tipo 0 (550)
1,3 g	Frischhefe

SUMME 501 G

Levain 12 BIS 14 STD. · 22 BIS 24 °C

125 g	Wasser, 28 bis 35 °C
75 g	Weizenmehl Tipo 0 (550)
50 g	Roggenmehl 997 oder 1150
10 g	Anstellgut, weich geführt

SUMME 260 G

Hauptteig

501 g	Poolish
273 g	Pasta di Riporto
260 g	Levain
250 g	Weizenmehl Tipo 0 (550)
88 g	Wasser, 12 bis 14 °C
19 g	Olivenöl
14 g	Salz
3,1 g	Frischhefe
3,1 g	Malz, inaktiv

GESAMT 1410 G · 5 BAGUETTES À 282 G ODER 4 À 352 G

ECKDATEN

MEHL	kleberstark, W 280 bis 320, Tipo 0 oder 00
HYDRATION	74 % · 775 g Mehl, 574 g Wasser
KNETEN	6 langsam, 8 bis 10 mittel, 2 bis 4 mit Salz und Öl, 3 bis 5 schnell
TEIGTEMP.	24 bis 26 °C
STOCKGARE	90 Min., plus 20 bis 25 % Volumen
STÜCKGARE	20 bis 30 Min. warm, dann 30 bis 120 Min. kalt

TIPPS

- Der Poolish geht auch kalt: 90 Minuten bei 22 bis 24 °C anspringen lassen, dann 10 bis 14 Stunden bei 4 bis 6 °C.

• ZUBEREITUNG

Vorteige VORTAG

- Für die Pasta di Riporto 90 g Wasser mit Mehl, Hefe, Salz und Öl lange auskneten, bis die Kleberstruktur sehr stabil ist, dann die restlichen 21 g einarbeiten. Geölt abgedeckt 90 bis 120 Minuten bei 24 bis 26 °C, danach 14 bis 18 Stunden bei 4 bis 6 °C.
- Für den Poolish Wasser, Mehl und Hefe glatt verrühren. Abgedeckt 10 bis 14 Stunden bei 18 °C, bis er blasig und gewölbt ist und gerade anfängt einzufallen.
- Für den Levain alle Zutaten glatt mischen und abgedeckt 12 bis 14 Stunden bei 22 bis 24 °C reifen lassen, bis er aktiv und blasig ist.

Fermentolyse 40 MIN.

- Wasser, Mehl und den Poolish mischen, bis kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist. Abgedeckt 40 Minuten stehen lassen. Das baut Struktur auf und macht den Teig dehnbarer.

Hauptteig 24 BIS 26 °C

- Pasta di Riporto, Levain, Hefe und Malz zugeben, 6 Minuten langsam kneten, dann 8 bis 10 Minuten mittel bis schnell, bis der Teig glatt und fest ist und sich von der Schüssel löst.
- Salz und Olivenöl zugeben, 2 bis 4 Minuten langsam einarbeiten, dann 3 bis 5 Minuten schnell auskneten. Zum Schluss den Fenstertest machen.
- Abgedeckt 90 Minuten bei 24 bis 26 °C in einem leicht geölten Behälter ruhen lassen. Der Teig nimmt 20 bis 25 Prozent an Volumen zu, keinesfalls mehr als 30.

Formen 30 MIN. ZWISCHENGARE

- Den Teig vorsichtig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in vier oder fünf Stücke teilen und jedes zu einem festen länglichen Zylinder formen. Das baut Spannung auf.
- Abgedeckt 30 Minuten bei 24 bis 26 °C entspannen lassen, bis sich der Teig weich und elastisch anfühlt.
- Jeden Zylinder flach drücken, ohne zu entgasen, zur Baguetteform aufrollen, die Naht verschließen und mit der Naht nach unten auf ein bemehltes Gärleinen legen, dazwischen Falten aufstellen.

Stückgare und Backen CA. 30 MIN.

- 20 bis 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Zeigen sich beim Formen Gasblasen, war die Gare schon zu weit.
- Danach unbedeckt 30 bis 120 Minuten in den Kühlschrank. Die Oberfläche trocknet an, das Einschnitten gelingt sauberer.
- Den Ofen mit Backstein oder Backstahl und Dampfsystem, etwa einer Pfanne mit Lavasteinen, auf 245 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Kurz vor dem Backen mit flacher Klinge zügig einschneiden, die Schnitte leicht überlappend in etwa 10 Grad zur Oberfläche.
- Auf den heißen Stein schießen, sofort Dampf geben und bei 240 °C backen. Nach 10 bis 12 Minuten den Dampf ablassen, insgesamt rund 30 Minuten bis tiefgoldbraun. Auf einem Gitter auskühlen lassen.