

### Ohne Küchenmaschine

Vorlaufzeit ca. 12 – 15 Stunden

**Zeit ab Teigherstellung ca. 2,5 Stunden**

#### Vorbereitung Sauerteig:

Die Sauerteigmischung für 1 Brot mit **30 ml lauwarmem Wasser** (für 2 Brote **60 ml**) in einer Schüssel oder einem Glas gut verrühren und abgedeckt (nicht luftdicht!) für ca. 12 – 15 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen

#### Benötigte Wassermenge:

Für 1 Brot ca. **120 ml lauwarmes Wasser**, für 2 Brote ca. **240 ml**

#### Kneten:

Mit der Hand die Mehlmischung mit **Sauerteig, Wasser & 6 g Hefe** (bzw. **12 g** bei 2 Broten) zu einem einheitlichen & homogenen Teig verkneten. Kurz vor Ende des Knetens, falls vorhanden, die gewünschten Toppings einkneten

#### Optimale Teigtemperatur:

Die Teigtemperatur nach dem Kneten soll ca. 26°C betragen

#### Teigruhe:

Die Teigruhe erfolgt bei Raumtemperatur abgedeckt in einer Schüssel für 50-55 Minuten. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in die gewünschte Form bringen und nochmals abgedeckt (siehe Formruhe) bei Raumtemperatur stehen lassen. Vorsicht! Bei der Mehlmischung für 2 Brote muss vor der Formruhe der Teig in 2 Brote aufgeteilt werden

#### Formruhe:

ca. 35 – 40 Minuten



### Weizenbaguette

### Mit Sauerteig & Hefe



*Frank Wirtz Bäckermeister & Brotsommelier*

#### Genussempfehlung:

Goldgelb, zart-knusprig und saftig sowie mit einer milden Säure ist dieses Baguette mit seinen feinen Röstnoten ein wahres >>französisches Baguette<<

#### Mixvorschlag:

Kurkuma, Kürbis

#### Tipp Teigruhe:

Zeit = Geschmack; Gerne können Sie die Hefemenge etwas reduzieren und dafür die Teigruhe- sowie Formruhezeit erhöhen. So kann sich in den Ruhephasen noch mehr Geschmack entfalten

### Mit Küchenmaschine

Vorlaufzeit: ca. 12 - 15 Stunden

**Zeit ab Teigherstellung ca. 2,5 Stunden**

#### Vorbereitung Sauerteig:

Die Sauerteigmischung für 1 Brot mit **30 ml lauwarmem Wasser** (für 2 Brote **60 ml**) in einer Schüssel oder einem Glas gut verrühren und abgedeckt (nicht luftdicht!) für ca. 12 – 15 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen

#### Benötigte Wassermenge:

Für 1 Brot ca. **120 ml lauwarmes Wasser**, für 2 Brote ca. **240 ml**

#### Kneten (Knethaken):

Stufe 1 2 Minuten, anschließend  
Stufe 2 6 Minuten

Mit der Küchenmaschine die Mehlmischung mit **Sauerteig, Wasser & 6 g Hefe** (bzw. **12 g** bei 2 Broten) zu einem einheitlichen & homogenen Teig verkneten. Ca. 30 Sek. vor Ende des Knetens, falls vorhanden, die gewünschten Toppings einkneten

#### Optimale Teigtemperatur:

Die Teigtemperatur nach dem Kneten soll ca. 26°C betragen

#### Teigruhe:

Die Teigruhe erfolgt bei Raumtemperatur abgedeckt in einer Schüssel für 50-55 Minuten. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in die gewünschte Form bringen und nochmals abgedeckt (siehe Formruhe) bei Raumtemperatur stehen lassen. Vorsicht! Bei der Mehlmischung für 2 Brote muss vor der Formruhe der Teig in 2 Brote aufgeteilt werden

#### Formruhe:

ca. 35 – 40 Minuten



### Backvariante 1

#### Backblech mit Backpapier o. Wellenblech



- Vorheizen:** Den Backofen auf 250°C Ober – Unterhitze ca. 30 Minuten vor dem Backen vorheizen
- Backtemperatur:** Bei 250°C anbacken und nach 10 Minuten auf 230°C zurückstellen
- Backzeit:** ca. 20 Minuten gesamt
- Tipp:** Mit etwas Wasserdampf durch eine Funktion am Backofen oder separat zugesetzt durch eine backfeste Schüssel, in welche ein bisschen Wasser geschüttet wird, erhält das Brot eine elastische Krume und das Brotvolumen wird gesteigert

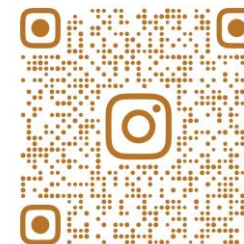


### Backvariante 2

#### Pizzastein



- Vorheizen:** Den Backofen mit Pizzastein auf 250°C Ober – Unterhitze ca. 40 Minuten vor dem Backen vorheizen
- Backtemperatur:** Bei 250°C anbacken und nach 10 Minuten auf 230°C zurückstellen
- Backzeit:** ca. 20 Minuten gesamt
- Vorteil:** Durch den Pizzastein erhält das Baguette eine kräftigere Kruste und kann dadurch das Wasser besser halten (Längere Frischhaltung). Zudem entstehen leckere Röstnoten
- Tipp:** Mit etwas Wasserdampf durch eine Funktion am Backofen oder separat zugesetzt durch eine backfeste Schüssel, in welche ein bisschen Wasser geschüttet wird, erhält das Brot eine elastische Krume und das Brotvolumen wird gesteigert



**MEHLKASTEN**

Für Tipps und Anregungen folgt uns auf Instagram. Wir freuen uns, wenn ihr eure Backergebnisse dort mit uns teilt!