



FRANZÖSISCHE DINKELBAGUETTES

ZUTATEN:

- 570g Dinkelmehl 630
- 250g Wasser
- 0,4g Hefe

Zur Herstellung des Kochstücks:

- 30g Dinkelmehl 1050
- 150g Wasser
- 12g Salz

FORM:

- Zauberstein Plus / Pizzazauberer Plus / Ofenzauberer Plus

HELFERLEIN:

- große Edelstahlschüssel
- großer Mix 'n Scraper Schaber
- Teigunterlage
- Streufix
- Pack 's an Silikonhandschuh-Set
- Kuchengitter

ZUBEREITUNG:

Kochstück herstellen; dazu Wasser, Salz und Mehl mit dem Schneebesen verrühren und aufkochen bis die Konsistenz eines dicken Puddings entstanden ist, Kochstück abkühlen lassen.

Die Hefe im Wasser auflösen, Mehl und abgekühltes Kochstück dazu geben und kneten bis der Teig eine dehnbare Konsistenz hat. Teig an einem warmen Ort 24h gehen lassen., alle 6-8 Stunden dehnen und falten.

Teigling in 3 Teile teilen und zu Baguettes formen, auf ein bemehltes Tuch geben und abgedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit Zauberstein Plus auf die unterste Schiene auf den Rost stellen und ein Backblech auf den Boden des Backofens stellen, auf 250°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Danach Baguettes auf den heißen Zauberstein Plus geben, einschneiden und in den Ofen schieben. Nun 150ml Wasser auf das Backblech geben und sofort den Backofen verschließen.

Nach 10min Backofen öffnen, Dampf entweichen lassen, Blech entnehmen und auf 190°C senken, für weitere 20min backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Wer mit Weizen backt kann sich die Herstellung des Kochstücks sparen und einfach diese Menge zu den restlichen Zutaten geben.

TIPP:

Kann auch auf der "normalen Stoneware" gemacht werden, hier darf der Stein aber nicht mit vorgeheizt werden sondern kommt nur in den vorgeheizten Ofen.

Ebenfalls kann man die Baguettes wie gewohnt im Grundset bei 230°C machen (das erspart das Schwaden).

Wer nicht so lange auf die Baguettes warten möchte erhöht einfach die Hefemenge.

ZUBEREITUNGSZEIT:	30MIN
KOCH/BACKZEIT:	30MIN
RUHEZEIT:	24MIN

