

Tiroler Baguette



Rezept für 16 Portionen

Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Roggenmehl	100 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	240 ml
Ricotta	120 g
Weizenmehl (glatt)	400 g
Vollmeersalz	12 g
Feinkristallzucker	4 g
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß	3 Esslöffel
Frischer Germ	16 g

Zubereitung:

120 g Ricotta oder Creme fraiche
240 ml laues Wasser
20 g Frischer Germ
400 g Weizenmehl T 700
100 g Roggenmehl
12 g grobes Meersalz
4 g Zucker
3 EL Essig
10 g Backmalz oder Gerstenmalzsirup

Der Reihe nach den Brotteig in wenigen Minuten abmischen, 15 Minuten händisch oder 8 Min. maschinell (im Langsamgang) kneten, dann 40 Minuten Teigruhe, feucht oder mit Plastiktüte zugedeckt.

Anschließend wie einen Briefumschlag falten; dabei sanft ziehend vorgehen, dies noch 1x nach 10 Min. wiederholen. Dann 10 Minuten entspannen lassen und den Teig halbieren. Die andere Hälfte nochmals halbieren. Schön rundschleifen, dann langwirken zu 3-4 Strängen.

Siehe Bild - so 25 Min. zur Gare stellen.

Vorsichtig aufs Blech bringen, gut mit Wasser ansprühen, schräg obenauf einschneiden.

Noch ca 10 Minuten gehen lassen, dann bei 230° HL 15-20 Minuten backen, dabei anfangs gut Schwaden und nach 8 Min. auf 190° runterschalten, dabei 1-2 Min. das Rohr öffnen.

Wer die Kruste noch röscher möchte, gibt die fertigen Brote nach 15 Min. Abkühlzeit nochmals für 5 Min. bei 200 ° C ins Rohr.

Nette Backgrüße!!!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1889-Tiroler-Baguette.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at