

# BAGUETTE

## Sauerteigzubereitung mit BÖCKER Le Chef Bio

### Für den Weizensauerteig:

50 g **BÖCKER Le Chef Bio**  
150 g Weizenmehl (Type 550)  
150 ml kaltes Wasser

### Für den Hauptteig:

330 g Weizensauerteig  
350 g Weizenmehl (Type 550)  
(etwas mehr zum Bearbeiten)  
175 ml Wasser  
2 TL Salz  
8 g Frischhefe

Teigtemperatur: ca. 22 – 24 °C  
Reifezeit: ca. 16 – 20 Std.

Teigtemperatur: ca. 24 – 26 °C  
Ruhezeit: 60 Min.  
Reifezeit: 30 Min.



**schwer**



**Gesamtzeit:** ca. 21,5 Std.

+

**Backzeit:** ca. 30 Min.

## ZUBEREITUNG

1. Am Vortag: Für den Weizensauerteig **BÖCKER Le Chef Bio** mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel klumpchenfrei verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) 16 – 20 Stunden reifen lassen.
2. Nach der Reifezeit den Weizensauerteig und alle übrigen Zutaten für den Hauptteig mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 8 Minuten verkneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche ablegen. Die Schüssel mit Öl bestreichen, den Teig wieder hineinlegen und zu einer Kugel falten. Dann abgedeckt bei Raumtemperatur (ca. 20 °C) ca. 60 Minuten ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Leicht flach drücken und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Teigstück vorsichtig zu einem Rechteck falten.
4. Nun die Teige von der langen Seite aus übereinander falten, sodass eine Falte auf der gesamten Länge entsteht. Die Teige mit der Falte nach unten auf die Arbeitsfläche drehen.
5. Die vorgeformten Teige mit leichtem Druck an den Enden spitz rollen, sodass eine rustikale Baguette Form entsteht. Wer es einfacher mag, rollt die Teige ca. auf die Länge des Backbleches zu einem einfachen Strang.
6. Die Teige abdecken und auf einer gut bemehlten Oberfläche oder einem Tuch ca. 30 Minuten reifen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Backofen inkl. Backblech auf 240 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen und eine kleine, hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.
8. Nach der Reifezeit die Teige nach Belieben 2 – 3 Mal einschneiden und auf das heiße mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Bei 240 °C (Ober-/ Unterhitze) ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Dann die Backofentemperatur auf 210 °C (Ober-/ Unterhitze) reduzieren und das Baguette ca. 20 Minuten fertig backen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

# TIPPS & HINWEISE

für herzhafte Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**  
Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.
- **Besonderheiten bei der Verwendung von Roggenmehl**  
Roggenbrote erreichen im Vergleich zu Weizenbrot ein kleineres Volumen und eine feinere Porung. Sie haben keine Kleberstruktur wie Weizenteige, sind nicht so elastisch und gehen daher nicht so stark auf. Roggen nimmt Flüssigkeit sehr schnell auf und ist in der Verarbeitung eher klebrig. Für Mischbrote mit Roggen gilt: je höher der Roggenanteil, desto kürzer die Knetzeit.
- **Backen mit Saaten und Körnern**  
Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Saaten und Körner können für mehr Geschmack, vor der Zugabe in den Teig, geröstet werden.
- **Formen des Teiglings – Lang- oder Rundwirken**  
Das Wirken ist bei fast allen Broten eine wichtige Grundlage und der erste Schritt, dem Teig seine Form zu geben. Dafür den Teig mit dem Handballen mehrfach von außen nach innen eingeschlagen, bis eine Kugel mit straffer Oberfläche entsteht. Auf der anderen Seite entsteht eine Faltkante, der sogenannte Teigschluss. Dieser ist beim Backen in der Regel unten.
- **Einschneiden des Teiglings**  
Zum Einschneiden ein scharfes Messer verwenden und schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.
- **Knusprige Kruste**  
Ideal ist ein Backofen mit Dampffunktion. Möchte man den Dampf selbst erzeugen, eine hitzebeständige Schale auf dem Boden des Backofens mit vorheizen. Wenn der Teigling in den Ofen gegeben wird, etwas Wasser in die Schale geben. Nach ca. 10 Min. Backofentür öffnen, damit der Dampf entweicht, Temperatur reduzieren. Beim Backen im Gusseisentopf, diesen im Backofen mit geschlossenem Deckel vorheizen. Teigling vorsichtig in den Topf stürzen, etwa 2/3 mit geschlossenem Topf backen und das letzte Drittel ohne Deckel, mit reduzierter Temperatur zu Ende backen.
- **Prüfen, ob das Brot fertig ist**  
Als Test, ob das Brot fertig ist, einfach mit dem Fingerknöchel auf den Brotboden klopfen. Wenn es hohl klingt, ist das Brot fertig. Aber bitte Vorsicht: Verbrennungsgefahr.