

Jörg Schmid

Baguette-Stangen mit Quark und Kartoffeln

Für 3 Stangen

Mittwoch, 21.08.2024

Zutaten**Für den Vorteig**

75 g Weizenmehl, Type 550
1 g Hefe, frisch
45 ml Wasser, kalt

Für den Hauptteig

125 g Weizenmehl, Type 550
180 g Weizenmehl, Type 1050
120 g Roggenmehl, Type 1150
25 g Magerquark
12 g Salz
4 g Hefe
300 g Schwarzbier, kalt
150 g Kartoffeln, mehligkochend, gegart, gewürfelt
80 g Röstzwiebeln, selbstgemacht oder gekauft
50 g Lauchzwiebeln, fein gehackt

Außerdem

Öl zum Einfetten
Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

1. Für den Vorteig, Mehl, Hefe und Wasser in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und mit den Knethaken zu einem Teig verkneten.
2. Den Vorteig abdecken und im Kühlschrank über Nacht gehen bzw. reifen lassen.
3. Für den Hauptteig, die beiden Weizenmehle, das Roggenmehl, Quark, Salz, Hefe und Bier zum Vorteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.
4. Mit den Knethaken zuerst 5 Minuten auf langsamer Stufe mischen und anschließend 5 Minuten auf schneller kneten.
Der Teig sollte sich gut fenstern lassen, (siehe Tipp) sonst noch etwas länger auf schneller Stufe weiterkneten.
5. Anschließend Kartoffelwürfel, Röstzwiebeln und Lauch kurz unterkneten. Ideale Teigtemperatur wäre bei ca. 24 Grad.
6. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, abdecken und erneut ca. 2 Stunden ruhen lassen.
7. Nach der Teigruhe, den Teig in 3 Portionen, à ca. 380 g teilen. Jede Teigportion etwas in die Länge ziehen, abdecken und weitere ca. 15 Minuten gehen lassen.
7. Danach die Seiten nach innen klappen, mit Spannung langrollen und die Enden spitz zulaufen lassen.
Auf ein bemehltes Küchentuch legen. Abgedeckt, bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.
8. Inzwischen einen Backstein in den Backofen legen. Den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Die Teigstangen auf einen bemehlten Holzschieber legen. Die Oberseiten mit einem scharfen Messer jeweils rautenförmig einschneiden. dann direkt auf den Backstein schieben. Gut dampfen (siehe Tipp) und ca. 25 Minuten backen.



Dabei nach 10 Minuten Backzeit, die Ofentemperatur auf 210 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.

10. Die Baguette Stangen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Dampfen: Beim Dampfen wird bereits beim Vorheizen ein Backblech auf der untersten Schiene oder eine mit Lavasteinen oder Kaffeelöffeln gefüllte Schüssel mit auf den Backstein in den Ofen stellen. Dabei darauf achten, dass alle Materialien hitzebeständig sind.

Nachdem das Brot in den Ofen geschoben wurde, wird ca. 200 ml Wasser auf das Blech oder in die Schüssel gegossen, damit ein Wasserdampf entsteht. Anschließend die Ofentür schließen, damit der Dampf im Ofen bleibt. Durch das Dampfen bleibt die Brothaut elastisch und gibt nach, wenn das Brot im Ofen aufgeht.

Die Fensterprobe wird gemacht, um festzustellen, ob weizen- bzw. dinkellastige Teige fertig ausgeknetet sind.

Dafür nimmt man eine kleine Teigportion zwischen die Finger und zieht diese so weit auseinander, bis eine hauchdünne Teigschicht entstanden ist.

Gelingt es, den Teig so dünn auszuziehen, dass man eine Zeitung hindurch lesen kann, ohne dass er reißt, ist der Teig fertig geknetet. Die Bäcker sprechen dann davon, dass sich der Teig gut fenstern lässt. Überwiegt der Roggenanteil im Teig, funktioniert der Test leider nicht mehr.