

# Französisches Baguette

## Zutaten:

Für den Griespoolish:

- 75 g Weizenmehl Type 550
- 150 g Hartweizengries (fein)
- 285 ml Wasser
- 2 g Hefe

Für den Teig:

- 512 g vom Griespoolish
- 525 g Weizenmehl Type 550
- 220 ml Wasser
- 15 g Backmalz (inaktiv)
- 18 g Salz
- 6 g Hefe

## Zubereitung Tag 1:

Am ersten Tag muss der Griespoolish angesetzt werden. Dafür alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur für ca. 18 Stunden (ideal über Nacht) stehen lassen.

## Zubereitung Tag 2:

Am nächsten Tag den Griespoolish mit den restlichen Zutaten (außer das Salz!) für ca. 18 Minuten in einer Knetmaschine verkneten. Das Salz wird erst kurz vor Ende des Knetens hinzugegeben, um eine grobe Porung zu erreichen.

Anschließend den Teig für eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Jetzt geht es an das Portionieren: Dafür den Teig in 3 Portionen zu je ca. 420 g abteilen und die Teiglinge auf ca. 15 cm Länge ausrollen. Den Teig eine Minute ruhen lassen und danach auf ca. 40 cm ausrollen. Die Teiglinge in Hartweizengries wälzen und in ein Bäckerleinen oder Geschirrtuch einschlagen und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 230°C vorheizen.

Die Baguettes auf ein Blech geben, leicht einritzen und in den Ofen schieben.

Nach den ersten 5 Minuten Backzeit den Ofen auf 210°C zurückschalten und für weitere 20-25 Minuten fertig backen.

Alle Zutaten und Hilfsmittel können bei uns im Mühlenladen erworben werden.