

Roggenbaguette mit Sauerteig

VORBEREITEN

5
Std.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Baguettes

150 g Natursauerteig
5 g frische Hefe
350 ml Wasser
400 g Weizenmehl
300 g Roggenmehl
1 Esslöffel Salz

Besonderes Zubehör
Eiswürfel

Roggenmehl ist echt der Renner. Am besten schmeckt es, wenn du es zu einem **Roggenbaguette mit Sauerteig** verarbeitest. Einziges Manko: Roggen scheint der Renner in der Brötchentüte zu sein, weshalb es teilweise schwierig ist, welches aufzutreiben. Überall war es ausverkauft. Hinzukommt, dass es auch bei den meisten Brotrezepten zumindest als Anteil Pflicht ist. Derzeit gibt es sogar den Minitrend, Roggenmehl zu Shampoo zu verarbeiten, aber das ist ein anderes Thema.

Üblicherweise bekommst du es in fast jeder Drogeriekette, im Reformhaus oder im gut sortierten Supermarkt. Durch den **Sauerteig** im **Roggenbaguette** entwickelt es eine richtig schöne, **dunkle Kruste** und

schmeckt hervorragend mit Schmalz, kräftigem Käse, würziger Salami oder als leckerer Kontrast auch süß mit Marmelade oder Honig.

- 1 -

Hefe in Wasser auflösen und mit Sauerteig, Salz und Roggen- sowie Weizenmehl verkneten. Teig von außen bis zur Mitte einklappen und festdrücken. Wiederholen und Teig dabei drehen, bis eine kompakte Kugel entsteht. Auf Teignaht legen und 1 Stunde gehen lassen.

- 2 -

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teigkugel straff ziehen, sodass die Oberfläche neue Spannung bekommt und 1 Stunde gehen lassen.

- 3 -

Wiederholen und 1 Stunde gehen lassen.

- 4 -

Teig vierteln. Jeden Teigling zu einem Rechteck flachdrücken. Längsseite über 2/3 des Teigs einschlagen und festdrücken. Gegenüberliegende Seite ebenso einschlagen und festdrücken. Mittig falten und gleichmäßig zu einem langen Baguette rollen. Baguettes auf ein bemehltes Backblech legen, schräg einschneiden und weitere 30 Minuten gehen lassen.

- 5 -

Backofen auf höchste Stufe vorheizen (250 - 275 °C). Backblech oder Auflaufform zusammen mit einigen Eiswürfeln auf die unterste Schiene stellen. Baguettes auf dem bemehlten Backblech in die mittlere Schiene schieben. Baguettes ca. 10 Minuten im heißen Ofen backen.

Roggenbaguette mit Sauerteig

- 6 -

Backofentür öffnen, um die Feuchtigkeit aus dem Ofen zu lassen. Baguettes weitere 10 Minuten backen, bis sie Farbe angenommen und eine feste Kruste gebildet haben. Auskühlen lassen.