

Bagels - der Hit aus USA

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot

Frankreich

300 g Weizenmehl Typ 1050; gesiebt

60 ml ;Wasser, lauwarm

15 g Hefe, frisch

2 ts ;Salz*

600 g Weizenmehl Typ 550

* QUELLE

-Tom Jaine

-50 Recettes de Pain

-Librairie Gründ

-übersetzt und erfasst von

-Petra Holzapfel

In einer großen Schüssel das Weizenmehl Typ 1050 mit 2/3 des lauwarmen Wassers, der zerbröckelten Hefe und dem Salz mischen. Diese Mischung kräftig mit einem Holzlöffel schlagen. Zudecken und bei mäßiger Temperatur etwa 4 Stunden gehen lassen, die Mischung soll ihr Volumen verdreifachen. Dann den Rest des Wassers einarbeiten, darauf nach und nach das Mehl Type 550 bis ein glatter Teig entsteht. Diesen auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Minuten kneten**.

Den Teig in einem mit geölter Klarsichtfolie bedecktem Gefäß etwa 2 Stunden bei ca. 26 °C gehen lassen. Das Volumen sollte sich mindestens verdoppelt haben. Wieder auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, in 4 Teile teilen und diese jeweils zu Kugeln formen, Nahtstelle nach unten. 5 Minuten ruhenlassen.

Eine Teigkugel nehmen, umdrehen und mit dem Handballen platt drücken. Die Enden nach innen schlagen und fest andrücken. Der Teig soll die Form eines länglichen Kissens haben. Dies mit den anderen Kugeln wiederholen. Alle Teigstücke ruhen lassen. Während des Bearbeitens wird der Teig elastisch, nach einer Ruhezeit hält er die gewünschte Form viel besser.

Ein Teigkissen vor sich legen, die Schmalseiten weisen nach links und rechts, die glatte Seite nach unten. Jetzt das Teigstück zu sich hin rollen, die Nahtstellen mit den Daumen und Zeigefingerspitze über die ganze Länge zusammenpressen, um einen geschlossenen Zylinder zu erhalten. Die übrigen Teigstücke genauso behandeln, wieder 5 Minuten ruhen lassen, die Nahtstellen zeigen nach oben.

Jetzt die Teigzylinder mit den ausgestreckten Fingern hin und her rollen . Dabei durch sanften Druck auseinanderziehen, ohne sie zu zerquetschen. Wenn sich ein Teigstück widerspenstig zeigt, dieses kurz ruhen lassen und in

dieser Zeit ein anderes bearbeiten. Es sollen Brote von 30 cm Länge mit glatter, homogener Oberfläche entstehen. Formen oder Körbe bemehlen und die Brote mit der glatten Seite nach unten hineingeben. Mit geölter Klarsichtfolie bedecken und ein letztes Mal 1 1/2 Stunden bei 26°C gehen lassen. Wenn man mit bemehlten Fingern auf die Teigoberfläche drückt, darf sie nicht wieder zurückweichen.

Den Ofen auf maximale Temperatur, mindestens 230°C aufheizen.

Nach diesem letzten Aufgehen die Brote auf ein gefettetes Backblech stürzen. Mit einem scharfen Messer 4-5 diagonale Einschnitte anbringen. Wenn das Brot gut aufgegangen ist, sollen die Einschnitte nicht zu tief sein, bei kürzerer Gehzeit sollten die Einschnitte tiefer und länger sein.

Das Blech in den oberen Teil des Ofens schieben und die Brote sofort mit etwas Wasser besprenkeln. Nach 2 Minuten und nochmals nach 5 Minuten wiederholen. Die Brote ca. 20 Minuten backen, die Unterseite der Brote soll hohl klingen, wenn man darauf klopft.

Vor dem Backen sollen die Brote jeweils ein Gewicht von 400 g haben, nach dem Backen haben sie 12% Feuchtigkeit verloren und wiegen noch 350 g. Diese Differenz erlaubt auch eine Aussage über den Backgrad.

Auf Gittern auskühlen lassen.

Wenn man keine Teigkörbe hat, kann man die Teigstücke entweder direkt auf dem Backblech gehen lassen (Nahtstelle nach unten), dabei die letzte Gehzeit etwas abkürzen. Oder man legt ein Küchentuch so in Falten, dass man zwischen den Falten jeweils ein Baguette gehen lassen kann (Systeme de la "couche").

Diese Methode der verlängerten Gehzeit nennt man auch "Fermentation sur poolisch" (auch "pouliche"), im Hinblick auf den Einfluss Wiens auf die Pariser Bäckerei während der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Anmerkung Petra: * evt. mehr Salz zugeben. ** der Teig ist sehr weich, evt. mit der Maschine kneten lassen. Ergebnis: grobporiger Teig, gut.