



# Kurkuma-Baguette

nach Martina Fischer

Dieses Rezept habe ich von einem alten Bäckermeister bekommen. In einem kleinen privaten Brotbackkurs waren wir alle begeistert von diesem saftigen Baguette – das Geheimnis ist das Kochstück! Damit wird das Baguette innen weich und saftig und bekommt außen eine schöne Kruste. Ich habe das Rezept für mich noch etwas abgewandelt und verschiedene Gewürze ausprobiert. Besonders gut gefällt mir diese Version mit Kurkuma, weil das leuchtend gelbe Brot besonders würzig schmeckt und hervorragend zum Almkäse oder als Begleitung eines herzhaften Essens passt. Ich backe es gern zu Festen auf der Alm wie etwa dem Schlachtfest oder zum Almatrieb. Weil ich auf der Alm keinen frischen Sauerteig habe, verwende ich Sauerteigextrakt. Wer frischen hat, nimmt natürlich diesen.

## Rezept (für 8 bis 12 kleine Baguettes)

### Für das Kochstück:

100 g Dinkelmehl (Type 630)

### Für den Teig:

700 g Dinkelmehl (Type 630)

100 g Roggenmehl (Type 990)

1/2 TL Schabzigerklee

1/2 TL Sauerteigextrakt oder frischer Sauerteig

1/2 Würfel Hefe (21 g) oder 1 Pck. Trockenhefe

1 TL gemahlener Kurkuma

1 EL Steinsalz (15 g)

1) Am Vorabend das Kochstück zubereiten. Dafür das Dinkelmehl in einen Topf geben und mit dem Schneebesen nach und nach 500 ml kaltes Wasser darunter rühren. Es sollen keine Klümpchen entstehen. Die Mischung erhitzen, unter ständigem Rühren 3 Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Auf das Kochstück ein Blatt Frischhaltefolie oder einen Teller legen, damit sich keine Haut bildet. Über Nacht vollständig erkalten lassen.

2) Am nächsten Tag das Kochstück mit allen restlichen Zutaten und 400 ml Wasser zu einem elastischen Hefeteig kneten und zugedeckt 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Man kann den Teig auch länger gehen lassen, dann muss man ihn aber kühl stellen. Eine längere Teigführung (so nennt man das längere Gehenlassen des Teiges) führt zu einem besseren Ergebnis, das Brot wird dann auch leichter verträglich.

In den drei Stunden Gehzeit den Teig stündlich mit einer Teigkarte zusammenstoßen. Dadurch wird die Krume feiner und das Baguette nicht so großporig.

3) Den Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, eine kleine Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen und das Backblech im Ofen miterhitzen.

4) Aus dem Teig etwa 8-12 kleine Baguettes formen, sofort auf das mit Backpapier belegte heiße Backblech legen und das Blech in den Ofen schieben. Das heiße Blech bewirkt, dass das Brot an der Unterseite sofort eine Kruste bildet und gut aufgeht, ohne zu zerlaufen.

5) Die Baguettes je nach Dicke 20–35 Minuten backen. Nach 15 Minuten Backzeit die Temperatur auf 200 °C reduzieren.

### Tipps

Wenn man den Teig über Nacht gehen lässt, kann man am Morgen schnell frisches Frühstücksbrot backen. Ich mache meist sehr kleine Semmeln, die wir lieber mögen als die großen. Dafür den Teig am Morgen zu langen Rollen formen und mit der Teigkarte kleine Portionen abstechen. Diese auf das heiße Blech legen und bei 230 °C etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Ich liebe dünne, knusprige Baguettestangen, Franz mag gern etwas dickere, klassische Baguettes. Je nachdem, ob man die Stangen dünn oder dick, lang oder kurz formt, werden es entsprechend mehr oder weniger Stück.