



Kräuterbaguette selbstgemacht

Zutaten für zwei Baguettes

- ½ Würfel Hefe
- 600 ml Wasser
- 760 g Weizenmehl 550
- 3 TL Salz
- Kräuter- oder Knoblauchbutter



Zubereitung:

- Hefe im handwarmen Wasser auflösen.
TM: 3 min / 37° C / Stufe 1)
- Mehl und Salz zugeben, mit dem Mix 'N' Scraper unterrühren. Der Teig ist sehr weich und flüssig. Aber nur so wird ein schnelle Baguette schön luftig
TM: für ca. 1 min / Teigknetstufe
- Teig in die große Edelstahlschüssel füllen und mit Deckel ca. 2 Stunden gehen lassen bis sich schöne Blasen bilden
- **Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen**
- In die Kuchenform für Nummern und Buchstaben die Mitte komplett mit Einsätzen belegen so dass du rechts und links Platz hast für zwei Baguettes
- Die langen Felder links und rechts leicht mit dem Streufix bemehlen.
- Den Teig mit Hilfe des Mix 'n Scraper Schabers gleichmäßig in die freien Flächen links und recht einfüllen und etwas verteilen. Die Mitte bleibt frei (siehe Bild)
- Der Teig ist klebrig und lässt sich nicht falten oder ziehen. Mit einem leicht angefeuchteten Schaber oder den Händen lässt er sich gut verteilen.
- Baguette im vorgeheizten Ofen ca. 30 min. backen dabei gleich zu Beginn gut schwaden (am Besten mit einer Spritze / Sprüher)
- Wenn die Baguettes die gewünschte Bräune erreicht haben aus der Backform heben, die Einsätze entfernen und auf einem Kuchengitter ca. 5 Minuten auskühlen lassen
- Dann mit dem Brotmesser ca. alle 2 cm einen tiefen Schnitt setzen, dabei aber nicht ganz durchschneiden.
- Kräuterbutter in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden und je eine davon in jede Brotspalte füllen.
- Kräuterbaguette noch lauwarm genießen

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugud-und-lecker.de

🌐 www.saugud-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>