



Kräuterbutterbaguette

Zutaten für 3 Baguettes à 335 g:

Weizensauerteig:

- 60 g Weizenmehl 550
- 60 ml Wasser
- 3 g Anstellgut

Teig:

- 125 g Weizensauerteig
- 480 g Weizenmehl 550
- 60 g Weizenmehl 1050
- 300 ml Wasser
- 20 g Backmalz
- 12 g Hefe
- 12 g Salz
- 18 ml Öl

1035 g Gesamtteig

Ohne Weizensauerteig:

5 g Weizensauerteig getrocknet
mit 60 g Mehl und 60 ml Wasser zu
den Zutaten für den Teig geben.

Zubereitung Baguettes:

Die Zutaten für den Weizensauerteig miteinander vermengen und 15-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Anschließend mit den anderen Zutaten in die Knetmaschine geben und 7 Minuten kneten. Das Öl dazugeben und weitere 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig mit einer Gärfolie abgedeckt 75 Minuten ruhen lassen. Danach 3 Stücke zu je 335 g abwägen und zu runden Ballen wirken.

Danach zu langen Baguettes ausformen. Die Baguettes in ein mit Gärtuch ausgelegte Gärbox legen. Nach weiteren 45-60 Minuten Ruhezeit (mit Gärfolie) die Teiglinge auf den leicht bemehlten Baguetteschieber legen. Mit einem scharfen Messer im 45° Winkel schräg einschneiden und mit dem Schieber in den Ofen schießen.



Im Holzbackofen:

Bei 280° C einschießen

Backzeit: 12 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

Ober-Unterhitze: 280/180 ° C

Backzeit: 12 Minuten



Im Haushaltsbackofen:

Bei 230° C einschießen,

nach 6 Minuten auf 210° C

Backzeit: 12 Minuten

Die Baguettes für 12 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen, lauwarm in eine Tüte packen und für 45 Minuten in den Froster geben. (Baguettes sollen nur angefrosten sein, man sollte sie noch gut einschneiden können).

Anleitung



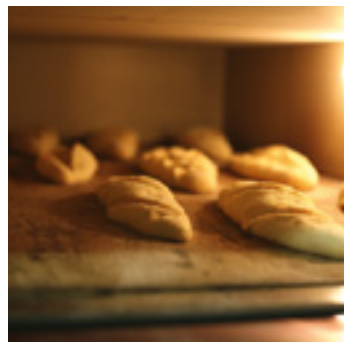
... flachdrücken, einschlagen und zu einem Baguette formen.



Die Baguettes werden mit einem Tuch getrennt und abgedeckt.



Die Baguettes mit einem Ritzmesser mehrfach schräg einschneiden ...



... und in den Ofen schieben.



Die Baguettes mit einem Messer einschneiden.



Kräuterbutter herstellen, im Froster hart werden lassen. Mit einem Messer in Scheiben schneiden.



Die Kräuterbutterscheiben in die Baguetteinschnitte füllen.



Entweder anschließend für 10 Minuten fertig backen oder in den Froster und bei Bedarf fertig backen.



Kräuterbutter

Zutaten für 5 Baguettes à 200 g:

- 250 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
fein hacken
- 1 kleine Zwiebel
fein hacken

- Pfeffer, Salz, Zucker,
Paprika, Curry und
frische Kräuter

Zubereitung Kräuterbutter:

Die Zutaten für die Kräuterbutter vermengen, abschmecken und in Folie einrollen. Anschließend im Froster hart werden lassen.

Die gefrosteten Baguettes mit einem Messer einschneiden (nicht durchschneiden).

Die gefrostete Kräuterbutter in dünne Scheiben schneiden und das Baguette damit füllen. Danach zurück in den Froster. Hier sind die Baguettes 1-2 Monate haltbar.

Fertig backen:

Die Baguettes können entweder für 1-2 Monate in den Froster gegeben werden, und passend zum Grillen fertig aufgebacken werden oder gleich fertiggebacken werden. Hierfür kommen die Baguettes für 10 Minuten in den heißen Ofen.