

BAGUETTE - KNOBLAUCHBAGUETTE

3 Stück, kommt dem französischen Rezept nahe

<p>HAUPTTEIG</p> <p>420 g Weizenmehl 700 (550) 110 g Roggenmehl 960 (610) 9 g Salz 275 g Wasser 7 g Frischhefe</p> <p>Variante</p> <p>ÜBERNACHT-GARE</p> <p>nur 4 g Hefe verwenden und 12-24 Stunden in den Kühlschrank geben. Nach 12 Std. denhen und falten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alles, außer Salz, zu einem glatten, straffen Teig verkneten • Salz zugeben • 1 Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt zur Gare. Nach 30 Min. dehnen und falten • Teig in 3 Teile teilen und einen Zylinder formen. (von der kurzen Seite 2 x nach vorne einklappen). Mit Schluss oben ins Leinen geben. 15 Min. • Zylinder schonend lang formen. Mit Schluss oben ins Leinen 20-30 Min. • 3 x oben im 45 Grad Winkel einschneiden • Im vorgeheizten Rohr beim 250 Grad mit Dampf backen. Nach 10 Min. Dampf ablassen, auf 210 Grad zurück schalten und ca. noch 15-20 Min. kross backen
<p>KNOBLAUCHBUTTER</p> <p>ca. 4 Knoblauchzehen 50 g Olivenöl 120 g Butter weich Salz, Pfeffer Chili nach Wunsch</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Das noch warme Baguette quer in 4 cm Abständen einschneiden und die Kräuterbutter hinein streichen, sodass sie zergeht und durchzieht. • Oder: Das Baguette der Längs nach aufschneiden, mit Kräuterbutter bestreichen. Evt. Nochmals am Grill überbacken (Auf Folie, sonst tropft die Butter raus)



Triebmittel: Hefe | Stockgare: 1 Std. | 12-24 Std.

Stückgare: 15 +20-30 Min. | Am Backtag: 2-2,5 Std. | 1 Std.