

Kräuterbaguettes



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Erfahrungen

Salz nicht vergessen! + Auch gut zum gefrieren

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
520g	Weizenmehl	Typ00 (oder Typ550)
330g	Wasser	
10g	weiche Butter	
10g	Olivenöl	
15g	Hefe	
13g	feines Meersalz	
7g	Zucker	

Zubereitung

1□ Für den Teig Mehl, Wasser, Salz, Hefe, Olivenöl, Zucker und Butter in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auf die Arbeitsplatte geben, ein paar mal dehnen & falten, auf Spannung schleifen und dann in einer leicht geölten Schüssel 60 Minuten abgedeckt mit einem feuchten Tuch ruhen lassen.

2□ Nach dieser Zeit den Teig entgasen, auf die Arbeitsplatte stürzen und in drei gleich große Stücke teilen. Ziehe das Stück dann von außen in die Mitte, wende es und schleife es auf Spannung. So dürfen die Kugeln 15 Minuten auf der Arbeitsplatte abgedeckt entspannen.

3□ Bestäube danach deine Arbeitsplatte mit Mehl, lege den Teigling darauf und beginne ihn mit einem Nudelholz dünn auszurollen. Richte den Fladen rechteckig aus und rolle ihn zu einer Stange auf. Verschließe nun die Naht und lege die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. So dürfen diese nochmal 60 Minuten mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt ruhen. 4□ Währenddessen kannst du eine schnelle Kräuterbutter vorbereiten. Dazu einfach Butter, Petersilie, Knoblauch, Parmesan, Salz, Pfeffer und optional Chili Flocken in einen Mixer geben und starten. Fertig.

5□ Nach den 60 Minuten die Stangen mit einer scharfen Klinge einschneiden und dann vorbacken im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad mit viel Dampf für etwa 10-12 Minuten.

6□ Anschließend längs einschneiden, die Kräuterbutter auf die Schnittflächen streichen und wieder zurück in den Ofen für weitere 6-8 Minuten.

Revision #2

Created 30 August 2025 07:10:55 by Andre

Updated 30 August 2025 07:14:07 by Andre