

Bärlauchbaguette

Mit Pampered Chef Großer Ofenzauberer plus

Zeitaufwand: ca. 120 Minuten

Zutaten

Teig

300 ml Wasser
1/2 Würfel Hefe
1 Pr. Zucker
550 g Dinkelmehl 630
2 TL Salz
30 g Bärlauch

Zubereitung

1. Den Bärlauch in feine Streifen schneiden und dann zur Seite stellen.
2. Man gebe Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf für 2 Min 37° Grad / St 2 erwärmen.
3. Jetzt die restlichen Zutaten bis auf den Bärlauch zugeben und 5 Min / Teigstufe kneten.
4. Den Teig umfüllen und jetzt die Bärlauch Streifen mit der Hand unterkneten. Anschließend den Teig in die Edelstahlschüssel geben und den Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
5. Die Teigunterlage bereitlegen und leicht bemehlen (Edelstahl Streufix), anschließend den Teig in 2 Teile mit dem Nylonmesser teilen.
6. Aus jedem Teil ein Baguette formen und den Teig dabei verdrehen, dann auf den Zauberstein legen.
Baguette mit Mehl bestäuben (Edelstahl Streufix) und mit einem Messer einschneiden.
7. In den Backofen unterste Schiene stellen und bei 180° Grad Ober-/Unterhitze für ca. 30-35 Minuten backen.
8. Die Baguettes auf Kuchengitter auskühlen lassen.



Viel Spaß und
guten Appetit!

Weitere Rezepte findest du auf meiner Webseite. Wenn du Fragen oder Anregungen hast, melde dich einfach bei mir. Ich freue mich auf den persönlichen Austausch mit dir!

www.kulini.de/rezepte
im Internet besuchen



0175 / 70 64 958

anrufen, SMS / Kurznachricht senden

bettina@kulini.de

eine E-Mail schreiben