



Liebe zum Brot – www.brotmeierei.de

Kräuter-Baguette

1. Vorteig:

250 g Weizenmehl 550
200 g Wasser
3 g Bio-Frischhefe



Am besten morgens den Sauerteig herstellen und gut verrühren, 2 Stunden bei Zimmertemperatur anspringen lassen, danach für den Rest des Tages in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

Vorteig
750 g Weizenmehl 550
430 g Wasser
12 g Frischhefe
20 g Tiefensalz

Zubereitung:

Den Hauptteig abends fertigstellen, alle Zutaten 16 Minuten mit der Maschine kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst, den Teig zu einer Kugel formen und über Nacht gut abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Schüssel groß genug wählen, da der Teig eine ordentliche Triebkraft besitzt und stark aufgeht.

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank holen, akklimatisieren lassen und Teigstücke von ca. 325 g abwägen. Diese rundschleifen und 30 Minuten gut abgedeckt ruhen lassen. Danach die Baguettes formen, in Leinentücher geben und nochmals 45 Minuten gehen lassen. Anschließend mit einem Messer tief in der Mitte einschneiden.

Im gut vorgeheizten Backofen bei 230 °C Ober-/Unterhitze mit Schwaden 10 min. backen, Dampf ablassen und ca. 10-15 Minuten fertig backen.

Nach dem Backen das Baguette auskühlen lassen, nochmal mit einem Messer tief in der Mitte einschneiden und die kalte Kräuterbutter in dünnen Scheiben in die Öffnung füllen. Bei 200 °C nochmal für 10-15 Minuten im Ofen backen, bis die Butter geschmolzen ist und das Baguette schön knusprig ist.