

Kräuterbaguette selber machen

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

130
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Baguettes

240 ml kaltes Wasser
10 g Hefe
340 g Weizenmehl Type 550
10 g Salz
5 g Backmalz (optional)
200 g Kräuterbutter

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Teigabstecher oder Teigkarte
Sauberes Küchenhandtuch
Backblech mit Backpapier
Rasierklinge oder scharfes Küchenmesser

Ein ofenfrisches Baguette ist eine ziemlich feine Sache. Ein ofenfrisches Baguette mit selbstgemachter Kräuterbutter ist eine **Steigerung** des Ganzen. Und wenn man die Butter noch kurz im angeschnittenen Brot mitbackt, dann erhält man ein kulinarisches Wunderwerk. Dieses Kräuterbaguette hat alles: **knusprige Kruste**, **aromatischen Kräuterduft**, **Geschmack** und eine genau richtig saturierte Krume, die sich mit der **leckeren Butter** vollgesogen hat wie ein goldig glänzender und fettig köstlicher kleiner Brot-Schwamm.

Dabei ist es nicht unbedingt notwendig, das Baguette selber zu backen. Aber es ist besser. Für den **Geschmack**, für die **Frische**, für deine Baguette-Skills und für das wohlige, großartige Gefühl diese so simple, aber raffinierte Köstlichkeit komplett selbst zubereitet zu haben. Genau wie das Zwiebelbaguette basiert das Kräuterbaguette auf meinem schnellen Baguette-Rezept. Das heißt für dich: **minimaler Aufwand**, **maximales Ergebnis**.

- 1 -

Wasser in eine Rührschüssel geben, Hefe darin auflösen. Mehl, Backmalz und Salz dazugeben und auf langsamer Stufe 3 Minuten kneten. Schüssel abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Teig in der Schüssel von Hand dehnen und falten. Dazu immer wieder eine Ecke des Teiges vom Schüsselrand lösen, nach oben ziehen und dann zu Mitte falten. Schüssel dabei drehen und ständig wiederholen, bis der Teig beim Dehnen kaum noch nachgibt. Dann abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Dehnen und Falten noch zweimal wiederholen und den Teig danach jeweils wieder 20 Minuten ruhen lassen. Der Teig sollte sich geschmeidig und elastisch anfühlen und nach dem dritten Mal sein Volumen deutlich vergrößert haben. Den Ofen auf 250 °C Ober-, und Unterhitze vorheizen.

- 4 -

Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 Stücke à ca. 200 g teilen. Rechteckig vorstoßen: linke und rechte Seite minimal zur Mitte falten, dann von oben

Kräuterbaguette selber machen

zu einem 10 cm langen Rechteck aufrollen. Mit dem sauberen Küchenhandtuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

- 5 -

Teiglinge zu Baguettes aufarbeiten: Seiten einfalten, der Länge nach von oben straff aufrollen und mit den Handballen vorsichtig über die Arbeitsfläche auf die gewünschte Länge ausrollen. Mit Abstand auf das Backblech setzen, abdecken und finale 30 Minuten aufgehen lassen.

- 6 -

Vor dem Backen die Baguettes flach 3-4 Mal einschneiden. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen, bis die Kruste noch hellbraun ist, Ofen anlassen. Baguettes 10 Minuten auskühlen lassen. Kräuterbutter in Scheiben oder Stücke schneiden.

- 7 -

Baguettes diagonal im Abstand von ca. 2-3 cm einschneiden, sodass die Scheiben noch zusammenhängen. Zwischen alle Scheiben 1-2 Stücke Kräuterbutter geben, Baguette leicht längs zusammendrücken, sodass die Stücke nicht herausfallen.

- 8 -

Baguettes im noch heißen Ofen 10 Minuten nachbacken, bis die Kruste gut gebräunt und die Butter geschmolzen ist. Ofenfrisch genießen. Die Kräuterbutterbaguettes ergeben etwa 8 Portionen.