

Kräuterbaguette selber machen

VORBEREITEN

135
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Baguettes

250 g Mehl
1 Schuss Rapsöl
1 Teelöffel Trockenhefe
1 Teelöffel Salz
250 g Butter (Zimmertemperatur)
4 Knoblauchzehen
3 Esslöffel Petersilie

Besonderes Zubehör

3 leere Papprollen (von Küchenpapier)
Frischhaltefolie

Brot selber backen ist ja grundsätzlich schon mal eine super Idee. Hausgemachte Kräuterbutter dazu? Noch viel besser. Im warmen Ofen zieht die aromatische Butter in den lockeren Hefeteig ein und macht das Baguette richtig schön saftig.

- 1 -

Eine große Schüssel mit etwas Rapsöl einfetten und zur Seite stellen. In einer zweiten Schüssel Mehl, Hefe sowie Salz mit Hilfe eines Handmixers und Knethaken vermischen. Nach und nach Wasser dazugeben, bis sich

alle Zutaten zu einem Teig verbinden. Für einige Minuten per Hand weiter kneten, bis der Teig glatt und elastisch wird.

- 2 -

Teig in die gefettete Schüssel legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und für etwa 60 Minuten gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

- 3 -

Währenddessen die provisorischen Baguette-Formen vorbereiten. Dafür die Papprollen in gleichem Abstand auf ein Backblech legen und mit Backpapier bedecken. In die 2 entstehenden Mulden werden später die Baguettes gelegt und in Form gehalten.

- 4 -

Den aufgegangenen Teig halbieren und in Baguette-Form bringen. Dafür zunächst eine länglich Rolle formen und anschließend flacher drücken.



- 5 -

Die Enden zur Mitte klappen, ohne dass sie

Kräuterbaguette selber machen

übereinanderlappen.



- 6 -

Nun den Teig der Länge nach zusammenfalten. Anschließend auf die Seite mit der Naht legen und sanft hin und her rollen, sodass sie zusammenhält.



- 7 -

Die Teigrollen in die Mulden zwischen den Küchenrollen legen und abgedeckt für weitere 60 Minuten ruhen lassen.



- 8 -

Ofen auf 220 °C vorheizen. Papprollen vom Blech nehmen und die Laibe ein paar mal diagonal einschneiden. Für 20 Minuten im Ofen backen, bis sie leicht braun werden. Anschließend auskühlen lassen.

- 9 -

Währenddessen Petersilie waschen und den Knoblauch schälen. Beides fein hacken und in einer kleinen Schüssel mit der weichen Butter vermischen.

- 10 -

Danach die Butter auf einem Stück Frischhaltefolie verteilen und zu einer Rolle formen. Anschließend in den Kühlschrank legen.

- 11 -

Nachdem die Baguettes ausgekühlt sind, diese mit einem Brotmesser bis zur Mitte einschneiden.

- 12 -

Kräuterbutter aus der Folie wickeln und in dünne Scheiben schneiden. Je eine davon in jede Brotspalte füllen. Anschließend Baguettes locker in Alufolie einwickeln.

- 13 -

Baguettes für weitere 15 Minuten im Ofen backen. Um eine schöne Kruste zu bekommen, die Folie für die letzten

Kräuterbaguette selber machen

5 Minuten öffnen.