

Schnelles Baguette mit Tomate und Olive

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Hefe in Wasser auflösen. Mehl und Salz vermischen und mit Hefewasser verkneten. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 30 Min. gehen lassen.

- 3 -

Oliven und getrocknete Tomaten abtropfen lassen und hacken. Hefeteig gut durchkneten und Tomaten und Oliven einarbeiten. Teigling zum Rechteck flachdrücken. Längsseite über 2/3 des Teigs einschlagen und festdrücken. Gegenüberliegende Seite ebenso einschlagen und festdrücken. Nochmal mittig falten und zu einem Baguette rollen.

- 4 -

Baguette ein bemehltes Backblech legen und schräg einschneiden. Mit Wasser besprühen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Erneut mit Wasser besprühen und Ofen auf 200 °C herunterschalten. Weitere 15 Minuten backen und herausnehmen, wenn das Baguette goldbraun ist. Auskühlen lassen.

Zutaten für 1 Baguette

500 g Dinkelmehl
10 g frische Hefe
300 ml warmes Wasser
1 Teelöffel Salz
100 g getrocknete Tomaten
100 g schwarze Oliven

Besonderes Zubehör
Sprühflasche

Ein klassisches Baguette braucht viel Zeit und Ruhe. Dafür hab ich allerdings eher selten Gelegenheit. Wenn ich trotzdem ein leckeres Baguette möchte, dass ich in nur knapp einer Stunde zubereitet und gebacken habe, dann greife ich auf dieses Rezept zurück. Ich habe mein schnelles Baguette mit Oliven und getrockneten Tomaten verfeinert, so brauchst du nicht mal mehr Kräuterbutter, um es zu pimpen.

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen.

- 2 -