



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: selbstgemachtes Kräuterbaguette



Zutaten:

für den Baguette-Teig:
475g Mehl
1/4 Würfel frische Hefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
300ml Wasser, lauwarm

für die Kräuterfüllung:
1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Rosmarin,
Thymian, Salbei, Oregano,...)
1 Knoblauchzehe
60g Butter
1/4 TL Salz

Zubereitung

- Den Backofen auf 230 Grad Ober/Unterhitze vorheizen -

Teig für das Baguette:

Vom lauwarmen Wasser ein paar Esslöffel abnehmen und mit der Hefe sowie dem Zucker in einem Glas verrühren. Für ca. 5 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit alle restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Das Hefewasser dazugeben und mit dem Kneithaken des Handrührgerätes/Küchenmaschine für ca. 30 Sekunden zu einem Teig verrühren.

Aus der Schüssel nehmen und noch einmal kurz mit den Händen verkneten. Zu einer Kugel formen. Abgedeckt an einem warmen Ort für eine 1 Stunde gehen lassen. Der Hefeteig sollte sein Volumen anschließend verdoppelt haben.

Kräuterfüllung:

Die Kräuter waschen, Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Butter mit dem Salz, den gehackten Kräutern und den Knoblauch vermischen. Tipp: Bei der Butter empfehle ich Euch keine streichzarte Butter zu verwenden, da sie im Ofen zu schnell schmilzt. Während des Backvorgangs würde somit viel zu viel Butter austreten.

Die Kräuterbutter in zwei Portionen aufteilen und jeweils als länglichen Streifen auf die Frischhaltefolie verteilen. Mit Hilfe der Folie zu einer Rolle formen - diese sollte am Ende ca. 20cm lang sein. In Frischhaltefolie gewickelt für ca. 1 Stunde ins Tiefkühlfach geben.

Tipp: Wem dieser Vorgang zu aufwendig ist, der überspringt diesen Arbeitsschritt und verteilt die kalte Butter später portions-/esslöffelweise auf den Teig. Die Butter muss aber dennoch zum Kühlen in den Kühlschrank oder in das Gefrierfach.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und in 2 Portionen aufteilen. Die Teigportionen mit den Händen zu einem länglichen Rechteck auseinanderziehen. Die lange Seite sollte mindestens 25cm lang sein, damit die Butterrolle hineinpasst.

Die kalte Butterrolle jeweils mittig in die Teiglinge platzieren. Den Teig von der länglichen Seite her zusammenklappen, so dass die Butter komplett umschlossen wird. Die beiden zusammengeklappten Enden und auch die Seiten des Teiges vorsichtig und sorgfältig mit den Fingerspitzen verschließen.

Zu guter Letzt die Brotteiglinge verzwirbeln - sprich: die Enden der Baguettes in entgegengesetzter Richtung vorsichtig & leicht eindrehen. Tipp: Bitte aufpassen, dass der Teig nicht einreißt. Sonst tritt während des Backvorgangs mehr Butter aus als gewollt.

Auf den Boden des Ofens einen kleinen Topf mit Wasser hineinstellen. Das sorgt dafür, dass die Oberfläche des Baguettes schön knusprig wird.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Tipp: Falls Du ein Backblech mit Löchern hast, lege auf jeden Fall zwei Backpapiere aus, denn während des Backvorgangs kann es passieren, dass etwas Butter austritt. Somit erspart man sich eine große Sauerei im Ofen, denn es kann nichts durchtropfen.

Die beiden Teiglinge in eine Baguetteform legen (falls vorhanden) und auf das vorbereitete Backblech setzen. In den Ofen - auf mittlerer Schiene - für ca. 15-18 Minuten geben und goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und für ca. 15-20 Minuten auskühlen lassen. Das Baguette schmeckt am Besten frisch, wenn es noch lauwarm ist.