

# BAGUETTE - KNOBLAUCHBAGUETTE

3 Stück, kommt dem französischen Rezept nahe

<p><b>HAUPTTEIG</b></p> <p>420 g Weizenmehl 700 (550)          110 g Roggenmehl 960 (997)          9 g Salz          275-300 g Wasser          7 g Frischhefe</p> <p><b>Variante</b></p> <p><b>ÜBERNACHT-GARE</b></p> <p>nur 4 g Hefe verwenden und 12-24 Stunden in den Kühlschrank geben. Nach 12 Std. denhen und falten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alles, außer Salz, zu einem glatten, straffen Teig verkneten</li> <li>• Salz zugeben</li> <li>• 1 Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt zur Gare. Nach 30 Min. dehnen und falten</li> <li>• Teig in 3 Teile teilen und einen Zylinder formen. (von der kurzen Seite 2 x nach vorne einklappen). Mit Schluss oben ins Leinen geben. 15 Min.</li> <li>• Zylinder schonend lang formen. Mit Schluss oben ins Leinen 20-30 Min.</li> <li>• 3 x oben im 45 Grad Winkel einschneiden</li> <li>• Im vorgeheizten Rohr beim 250 Grad mit Dampf backen. Nach 10 Min. Dampf ablassen, auf 210 Grad zurück schalten und ca. noch 15-20 Min. kross backen</li> </ul>
<p><b>KNOBLAUCHBUTTER</b></p> <p>ca. 4 Knoblauchzehen          50 g Olivenöl          120 g Butter weich          Salz, Pfeffer          Chili nach Wunsch</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das noch warme Baguette quer in 4 cm Abständen einschneiden und die Kräuterbutter hinein streichen, sodass sie zergeht und durchzieht.</li> <li>• Oder: Das Baguette der Längs nach aufschneiden, mit Kräuterbutter bestreichen. Evt. Nochmals am Grill überbacken (Auf Folie, sonst tropft die Butter raus)</li> </ul>



Triebmittel: Hefe | Stockgare: 1 Std. | 12-24 Std.

Stückgare: 15 +20-30 Min. | Am Backtag: 2-2,5 Std. | 1 Std.