

Schnelles Baguette

Habt Ihr heuer schon oft gegrillt? Ihr Wetter zuliebe, schmeißt der Göttergatte sehr gerne das Grill an. Ein bisschen Gemüse ein Baguette. Von heißem Grillgut für Baguette. Auf der Suche nach einem Rezept für Baguette bin ich auf eines von MonsieurMuffin gestossen.



Meine Familie war begeistert davon und ich auch! Hier also das Rezept

Schnelles Baguette

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
 - 8 g Trockenhefe (man kann auch frisch verwenden)
 - 300 ml warmes Wasser
 - 1 TL Salz
 - frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Basilikum - ganz nach Geschmack)
 - grobes Meersalz
- Mehl in eine Schüssel geben und mit Hefe und Salz verkneten. Wasser zugeben und mit Knetgabel glätten. Teig in einer Maschine entweder mit Mixen und Kneten oder zuhause mit einem warmen Kräuter zugeben und glatt kneten. Dauert ca. 20-30 Minuten. Die doppelte Menge aufgehen lassen. Teile teilen, nicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 Formen den Teig gleichmäßig kneten zu 2 Rollen a ca. 30 cm Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit grobem Meersalz bestreuen.

In vorgeheizten Ofen bei 220°C 15 min. backen und danach auf 200°C unterhalten und nochmals 15 min. backen.



In einer knappen Stunde hat man also ein fertiges, frisches Baguette. Das passt natürlich nicht nur zu Gegrilltem, oder Aufstrichen, sondern auch ein sommerliches Abendessen mit Salat, oder Gemüse, oder Suppe, oder Eintopf. Dabei ist es das perfekte Brot zu jeder Gemüsesuppe oder Eintopf. Dabei ist es das perfekte Brot zu jeder Gemüsesuppe oder Eintopf. Dabei ist es das perfekte Brot zu jeder Gemüsesuppe oder Eintopf.





Ich habe im Rezept Trockenhefe verwendet. Meistens wenn ich
habe ich keinen Herd zu Hause. Ein Pavlova kann man
Trockenhefe sehr lange haltbar ist nicht so lange haltbar
wie frische und es funktioniert gleich gut wie mit