

# Bio Bärlauch Baguette

Rezept für 3 Stück à 300g



**Knetzeit:** 3 Minuten langsam, 6 Minuten intensiver

**Teigruhe nach dem Kneten:** 20 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** ca. 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 22-24 Minuten bei 200°C Heißluft  
bzw. 220°C Ober-Unterhitze

**Miele Combidampfgarer:** 22-24 min bei 100% Feuchte

**Miele Klimagaren:** 3 Dampfstöße manuell auslösen,  
ca. 22-24 min bei 200°C



## ZUTATEN

### Bärlauch Ansatz\*:

40g Bio Bärlauch fein gehackt,

40g Bio Olivenöl, 2g Salz

Alle Zutaten vermengen und am besten  
bis zu 12-24 Stunden ziehen lassen.

- 82g Bärlauch Ansatz\*
- 500g Bio Weizenmehl Type 700
- 10g Salz
- 10g Bio Gerstenmalzmehl
- 15g frische Hefe
- 280g Wasser 23-25°C



Bio Backzutaten und Zubehör finden  
Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Bärlauch fein hacken, mit Olivenöl und Salz vermengen und gut ziehen lassen.
2. Restlichen Zutaten genau einwiegen, mit der angesetzten Bärlauch Masse vermengen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Für besonders schmackhafte Baguettes kann man den Teig bis zu 2h abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
6. Drei Teigstücke zu je ca. 300g auswiegen.
7. Rundformen bzw. Rundwirken und nochmals zugedeckt ca. 5-10 Minuten rasten lassen.
8. Die Teigkugeln nun etwas flach drücken und den oberen Teil in die Mitte einschlagen, den unteren Teil ebenso. Anschließend mit beiden Händen zu Baguettes formen.
9. Die Baguettes nun auf ein Backblech legen, optional ist auch ein Baguette Blech möglich.
10. Mit einem Sieb etwas Mehl auf die Baguettes streuen, ganz leicht mit Wasser befeuchten und abdecken. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
11. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200°C Heißluft vorheizen.
12. Vor dem Backen mit einem scharfen Teigmesser 3-4 mal quer und relativ tief einschneiden und nochmals leicht mit Wasser besprühen.
13. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
14. Bärlauch Baguettes goldgelb backen.
15. Auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Zum online  
Rezept:

