

Steirisches Kernölbaguette mit Käse

Rezept für 2 Stück



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 15 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten

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

Miele Combidampfgarer: 10min 200°C 100% Feuchte, 12min 200°C 30% Feuchte

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 22min 200°C



ZUTATEN

- ☐ 360g Bio Weizenmehl Type 700
- ☐ 8g Salz
- ☐ 8g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- ☐ 8g Bio Butter
- ☐ 30g steirisches Kürbiskernöl
- ☐ 40g steirische Kürbiskerne
- ☐ 10g frische Hefe
- ☐ 210g Wasser 22°C

Bio Roggenmehl Type 960
zum Bemehlen
ca. 60g Pizzakäse



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten, anschließend 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
2. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, zwei Teigstücke zu je ca. 330 g auswiegen, diese locker rund formen (wirken) Mit dem Schluss nach oben auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit ein Geschirrtuch (oder Bäckerleinen) mithilfe eines Siebes mit etwas Roggenmehl gut bemehlen.
4. Die gerasteten Teigkugeln flach drücken, jeweils den oberen Teil locker zur Mitte hin einschlagen, den unteren Teil ebenfalls zur Mitte klappen. Die Teigstücke von oben nach unten einrollen und mit etwas Druck von der Mitte ausgehend mit beiden Händen schön gleichmäßig auf eine Länge von ca. 38 cm formen, dabei die Enden ganz leicht zuspitzen.
5. Die beiden Baguettes mit dem Schluss nach oben auf das bemehlte Tuch legen, abdecken und weitere 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen und ein hitzebeständiges Gefäß in den Backofen stellen.
7. Die Baguettes vor dem Backen mit dem Schluss nach unten auf das Backblech legen und mit einem scharfen Teigmesser fünfmal schräg einschneiden, den Käse in die Schnitte hineindrücken oder auf die Baguettes streuen.
8. Wasser oder Eiswürfel in das hitzebeständige Gefäß schütten und die Baguettes auf der mittleren Schiene des Backofens mit viel Dampf backen, eventuell nach $\frac{2}{3}$ der Backzeit das Backblech einmal wenden.
9. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept: 



Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi