

Mediterrane Mini Baguettes

mit Kräutern aus dem Garten

Rezept für 9 Stück à 73g



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 6:30 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten + 10 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca. 25–30 Minuten

Backzeit: ca. 18 Minuten bei 215°C Heißluft bzw. 225°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 8min 215°C 100% Feuchte, 10min 215°C 30% Feuchte

Miele Klimagaren: 1 Dampfstoß manuell auslösen, ca. 18min 215°C



ZUTATEN

- 5g frische Kräuter (z.B. Zitronen Melisse, Rosmarin, Olivenkraut, Basilikum, Salbei)
- 15g Bio Olivenöl

Kräuter & Olivenöl vermengen und kurz ziehen lassen

- 380g Bio Weizenmehl Type 700
- 8g Salz
- 10g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 15g frische Hefe
- 230g Wasser 22°C

Rosmarin Salz zum Bestreuen



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

ZUBEREITUNG

1. Frische Kräuter aus dem Garten ganz fein hacken, mit Olivenöl vermengen und kurz ziehen lassen.
2. Alle Zutaten inkl. Kräuter und Olivenöl einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 9 Teigstücke zu je ca. 73g auswiegen.
5. Die Teiglinge dann Rundformen (Schleifen), mit dem Schluss nach oben auf der bemehlten Arbeitsfläche liegen lassen, abdecken und nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen.
6. Die Teigkugeln von Hand etwas flachdrücken.
7. Nun die beiden Enden von oben und unten in die Mitte einschlagen und zu länglichen Baguettes für (ca. 7cm).
8. Die Mini Baguettes in Weizenmehl wälzen und auf ein Baguette Blech wegsetzen.
9. Zugedeckt etwa 25–30 bei Raumtemperatur gehen lassen.
10. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 215°C Heißluft vorheizen.
11. Mini Baguettes vor dem Backen in der Mitte mit Olivenöl bestreichen, mit groben Rosmarin Salz bestreuen.
12. Mit einem scharfen Messer 3mal einschneiden, ganz leicht mit Wasser besprühen und in den Backofen schieben.
13. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Ofen stellen!
14. Mini Baguettes goldbraun backen.

Zum online Rezept:

