Mediterranes Party Baguette

Zutaten:
500g Weizenmehl Typ 550
250g handwarme Milch
30g Olivenöl
20g Hefe
Backmalz optional
1TL Honig
12g Salz
85g eingelegte getrocknete Tomaten, gewürfelt
1 – 2 eingelegte Peperoni, fein gehackt
40g schwarze Oliven, klein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1TL Thymian,
1 geh. TL Oregano
¼ TL Majoran, die Kräuter und das geschnittene Gemüse mischen

So funktioniert es!
Die eingelegten Tomaten, aus dem Glas nehmen und etwas abtropfen lassen.
Die Hefe und den Honig in der handwarmen Milch lösen und etwas stehen lassen, bis die Hefe anspringt.
In dieser Zeit das Gemüse schneiden.
Alle Zutaten zum Mehl geben und einen elastischen Teig kneten.
Den Teig mindestens 1 - 4 Std. gehen lassen. Zwischenzeitlich, wenn der Teig sich das erste Mal verdoppelt hat, diesen einmal dehnen und falten und wieder abgedeckt gehen lassen.
Den Teig, nach dem zweiten ruhen, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.
Ohne kneten, den Teig in 2 etwa gleich große Teile trennen.
Durch Ziehen und drücken, aus den beiden Teigkugeln, ca. 30cm lange Baguettes formen.
Die Brote zum Schluss, Korkenzieher ähnlich 3 – 4x winden.
Mit einem Tuch abdecken und für mindestens 20 Minuten gehen lassen.

Backofen und Stein auf 240C vorheizen!
Die Brote auf den heißen Stein legen und schräg, quer zum Brot, ein paar Mal tief einschneiden.
Mit warmem Wasser, aus der Sprühflasche, die Brote kräftig besprühen.
Den heißen Stein mit den Broten, unten in den aufgeheizten Ofen schieben und auch hier 3 – 4x mit der Sprühflasche, Wasser in den Ofen sprühen.
Backofen schnell schließen.
Nach 10 Minuten die Tür kurz öffnen und den Dampf ablassen, Die Temperatur auf 200C senken und die Brote für weitere 25 – 35 Minuten knusprig, goldbraun backen.
Die Brote auf dem Stein, der auf dem Kuchengitter gestellt wird, ca. 5 Minuten nachbacken.
Anschließend die Brote auf dem Kuchengitter, ohne Stein, auskühlen lassen.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481