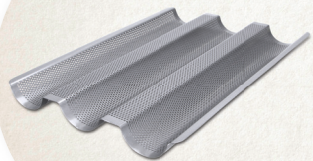


Baguette-Backblech



Art.-Nr. 661134



STÄDTER®

## Rustikales Zwiebel-Speck-Baguette

FÜR 3 BAGUETTES | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 20-30 MINUTEN

**Zutaten:** 300 g dunkles Weizenmehl Typ 1050, 300 g Roggenmehl Typ 1150, 2 TL Salz, 1 TL Honig, 30 g frische Hefe, 380 ml lauwarmes Wasser (40°C), 100 g Röstzwiebeln, 100 g Speckwürfel

### Zubereitung

Die beiden Mehlsorten mischen und sieben. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit Mehl, Honig und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss Speck und Röstzwiebeln zugeben und unterkneten. Den Teig an einem warmen Ort um das doppelte Volumen aufgehen lassen und wieder zusammenkneten. Diesen Vorgang nochmals wiederholen für ein luftig lockeres Backergebnis. Nun den Teig in drei gleich schwere Portionen aufteilen und zu langen Baguettes formen.

Das Baguette-Blech fetten, die Teigrohlinge darauf legen und ca. 20 Min. gehen lassen. Nach Belieben mit etwas Wasser befeuchten und mit Mehl bestäuben, evtl. etwas einschneiden. Bei 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) ca. 20-30 Min.

### Tipp

Mit etwas Butter bestreichen ein Highlight zu jedem Grillevent oder beim Picknick.

