

Backblech Baguette



Art.-Nr. 661134



STÄDTER®

Knuspriges Weizenbaguette mit Marmelade

ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 20 MINUTEN

Zutaten für den Grundteig: 10 g frische Hefe, 175 ml Wasser, 250 g Weizenmehl, 5 g Salz | **Zutaten für den Teig (Grundteig):** 500 g Weizenmehl, 50 g Roggenmehl, 350 ml Wasser, 10 g Salz | **Zutaten für die Marmelade:** 500 g Himbeeren, 500 g Johannisbeeren, 500 g Gelierzucker, 3-5 Thymianzweige

Zubereitung des Grundteiges:

Die Hefe mit Wasser vermischen und 15 Minuten stehen lassen. Mehl und Salz dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für ca. 6 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Zubereitung des Teiges:

Den Grundteig und alle anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, mit einem Tuch abdecken und für 1,5 Stunden gehen lassen.

Anschließend Teiglinge abwägen (ca. 300g), diese lang zu Baguettes aufarbeiten und in Mehl wälzen. Die Baguettes in das leicht eingefettete Backblech legen, mit einem Tuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.

Anschließend die Baguettes mit einem scharfen Messer einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen.

Zubereitung der Marmelade:

Beeren und Thymian waschen, abtropfen lassen und entstielen (es können auch tiefgefrorene Früchte verwendet werden).

Früchte in einen Kochtopf geben. Gelierzucker und Thymian zugeben und unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Anschließend von der Kochstelle nehmen.

Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser gut verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

