

Zwischengang Brie / Walnusskaramell / Himbeeren / Baguette

Rezeptteil 4 von 4 Buttermilch-Baguette

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
500 g	Weizenmehl 405
10 g	Salz
330 ml	Buttermilch
1/2 Pk	Frisch-Hefe

Vorbereitung

1. Die Buttermilch in einen Messbecher füllen und die Hefe hineinkrümeln. Mehl und Salz in den Behälter der Küchenmaschine geben. Küchenmaschine anstellen und die Flüssigkeit zufügen.
2. 5 min. kneten lassen, dann den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 min. gehen lassen.

Zubereitung

Die Arbeitsplatte mit etwas Mehl bestäuben und den Teig darauf vorsichtig 8x vom Rand in die Mitte falten und umdrehen. Er sollte nun nicht mehr kleben. Nun 3 gleich große Portionen abwiegen (je ca. 280 g). Jedes Stück vorsichtig wie einen Brief von unten nach oben zusammenfalten.

Dann zu einem Baguette ausrollen (von der Mitte nach außen). Mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und 5x mit einem scharfen Messer schräg einschneiden.

Den Ofen auf 250 °C vorheizen, eine Schale mit kochendem Wasser auf den Backofenboden stellen und das Baguette in den Ofen schieben. Nach ca. 10 min. auf 200 °C stellen, Wasser rausnehmen und ca. 10 min. fertig backen.