

Baguette mit Oliven, Kräutern oder getrockneten Tomaten

- Freitag, Mai 12, 2017

<https://ketex.de/blog/baguette-mit-oliven-kraeutern-oder-getrockneten-tomaten/>

Nachdem wir nun hoffentlich die Eisheiligen hinter uns haben, wird bei schönem Wetter wieder sehr viel über das Grillen nachgedacht.

Ein hervorragendes Baguette-Rezept zum Grillen ist dieses hier, das man wahlweise mit getrockneten Tomaten, Oliven oder italienischen Kräutern würzen kann. Wer mag, kann auch Röstzwiebeln und andere Dinge zum Beimischen benutzen, aber mit den Tomaten, Oliven oder italienischen Kräutern kommt sicherlich ein mediterranes Flair beim Grillen auf.

Viel Spaß beim Nachbacken und natürlich auch beim Grillen.

1. Vorteig

- 300 g [Weizenmehl La Banette T 65](#)
- 30 g [BIO-Roggenmehl 1150](#)
- 330 g Wasser
- 3,3 g Frischhefe

Alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 600 g [Weizenmehl La Banette T 65](#)
- 70 g [BIO-Roggenmehl 1150](#)
- 320 g Wasser
- 20 g Salz
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges enzyminaktives Backmalz](#)
- 7 g Frischhefe

3. Zutaten

- 30 g schwarze Oliven
- 30 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1 TL italienische Kräuter

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Das Backmalz sowie die Hefe in einem Teil des Wassers auflösen. Dann alle Zutaten bis auf das Salz in der [Küchenmaschine](#) 15 Minuten kneten, dann das Salz zugeben und noch weitere 3 Minuten kneten. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und leicht rundwirken. Jetzt jede der Zutaten mit der Hand in eines der Teigstücke einkneten und diese wieder rundwirken.

Jedes Teil in eine Schüssel geben und über Nacht im Kühlschrank zugedeckt gehen lassen.

Nach dieser Zeit die einzelnen Teile nochmals teilen und als Baguette formen. In [Bäckerleinen](#) 30-45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Mit einer [Kippdiele](#) vorsichtig auf den [Schiesser](#) legen, einschneiden und in den auf 230-250° aufgeheizten Ofen einschließen. 25–30 Minuten backen, dabei das Schwaden nicht vergessen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen.

-