



Bärlauchbutter BAGUETTE

3 BAGUETTE



CA. 20 MIN.-ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

Bärlauchbutter:

150 g Domspitzmilch
Süßrahmbutter

1 TL Bio-Gemüsefond
1 Bd. frischer Bärlauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
Schnittlauch / Knoblauch
nach Belieben

Baguette:

400 g Weizenmehl Typ 405
1 ½ TL Salz
20 g frische Hefe
310 ml Wasser

ZUBEREITUNG:

1. Die weiche Butter mit dem klein geschnittenen Bärlauch in den Mixer geben.
2. Salz, Pfeffer und Gemüsefond untermischen.
3. Schnittlauch oder Knoblauch nach Geschmack beifügen.

BAGUETTE:

4. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen.
5. Die Hefe mit dem Wasser verrühren.
6. Die aufgelöste Hefe und das Mehl gut vermischen.
7. Teigschüssel mit Folie abdecken und 12-16 Stunden kühl stellen. Nach dieser Zeit hat sich ein luftiger Teig gebildet.
8. Arbeitsfläche gut mit Mehl bestäuben und den Teig darauf geben.
9. Teig nicht kneten, sondern nur in drei gleich große Stücke teilen. Diese zu drei Baguettes formen und in eine Baguette-Backform legen (geht auch ohne Form).
10. Geformte Baguettes nochmal ca. 20 Minuten gehen lassen.
11. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene ausbacken.
12. Nach etwa 15 Minuten Backzeit erhält man goldbraune und herrlich duftende Baguettes.



/bayernlandeg



/bayernland_eg



Mehr Rezepte unter: