



Knoblauch Baguette

Großer Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

Hefeteig:

- 400 g kaltes Wasser
- 24 g Orangensaft , kühl-schrankkalt
- 5 g frische Hefe
- 600 g Dinkelmehl 630
- 6 g Flohsamenschalen

- 20 g Butter
- 15 g Salz

Füllung:

- 100 g weiche Butter
- 3 TL Knoblauch Genuss Salz oder Kräuterfreude oder andere Gewürzzubereitung

So wird's gemacht:

- Alle Zutaten für den Hefeteig , **außer Butter und Salz**, in der Küchenmaschine verkneten. Nach ca. 5 -6 Min. die Butter stückchenweise und das Salz hinzufügen und weitere 3 – 4 Min. kneten, je nach Maschine .
- Den Teig in die geölte Edelstahlrührschüssel mit Deckel geben und etwa **60 Min. bei 23 °C anspringen lassen**, danach dehnen und falten und **für 8 – 12 Stunden in den Kühlschrank stellen**
- Die Zutaten für die Knobi / Kräuterbutter in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.
- Den Teig, ohne ihn akklimatisieren zu lassen auf die bemehlte Teigunterlage geben und 4 Teiglinge abstechen und rund einschlagen.
- Die Teiglinge etwa 5 mm dick länglich ausrollen und jeweils mit 1/4 der Knobi Butter bestreichen.
- Die bestrichenen Teiglinge aufrollen und den Schluss mit den Fingern zusammenknipsen . Falls sie zu dick sind, vorsichtig etwas ausrollen
- Wer kein Baguetteblech hat, der kann sich mit Backpapier eines falten (s. Bild) und Backrahmen außen herum legen.
- Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf den großen Ofenzauberer plus legen.
- Baguettes nochmal **20 Min. gehen lassen**.
- Währenddessen den Backofen mit Gitterrost unterste Schiene auf **250 ° C Ober- /Unterhitze vorheizen**.
- Die Baguettes im Zickzack einschneiden, das geht bei diesen Teiglingen mit einer Wellenschliffklinge am besten. Die Schnitte müssen sich in den Ecken berühren, damit die Baguettes obendrauf im Zickzack aufplatzen können und für 20 – 25 Min. goldbraun backen.

TIPP > man kann auch 4 vers. Füllungen für die Baguettes machen