



Olivenbaguette

Grundset

Das brauchst du dafür:

- 100 g Oliven
- 200 ml Wasser
- 20 g frische Hefe
- 1 TL Zuckerrübensirup
- 650 g Weizenmehl (Typ 1050)
- 150 g Griechischer Joghurt
- 2 TL Meersalz
- 3 EL Griechisches Olivenöl
- 1 TL Backmalz (optional)

So wird's gemacht:

- Oliven in feine Scheiben schneiden.
- Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup im TM, 3 Min. | 37 °C | Stufe 2 erwärmen.
- Anschließend die restlichen Zutaten und die Oliven dazugeben und 3 Min. Teigmodus , kneten.
- Falls der Teig noch zu weich ist, etwas Mehl noch hinzugeben, das ein homogener Teig entsteht.
- Den Teig auf die Teigunterlagen geben und zu einem runden Fladen formen und in 2 Teile abstechen.
- Jedes Stück zu einem länglichen Baguette formen
- Die Baguettes in die gefettete und leicht bemehlten Ofenhexe legen, einritzen und bemehlen.
- Dann mit dem Zauberstein oder Servierzauberer abdecken, in den kalten Ofen unterste Schiene auf ein Gitterrost geben und bei **230 °C Ober - /Unterhitze für 35 Min. backen.**
- Zum Schluss ohne Deckel weitere 5 – 10 Min. nachbräunen.