BURRATA TOMATEN BAGUETTE

5 bei 24 Bewertungen

1 h 40 min | Germteig | Heißluft | 210 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst Milch und Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig in 2 Teile teilen, diese zu Baguettes formen und auf einem Baguetteblech (https://www.backenmitchristina.at/produkt/christinas-baguetteblech/) oder auf einem Backblech nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach die Brote je nach Wunsch schräg einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl stauben.

3. Im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad ca. 20 min backen.

4. Währenddessen die Tomaten halbieren und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Basilikum und italienischen Kräutern würzen. Im Backrohr für ca. 20 Minuten bei 200 Grad Heißluft schmoren.



5. Zum Anrichten die Baguette auseinanderschneiden, mit Olivenöl bestreichen und kurz toasten. Nun mit Burrata, Rucola und den geschmorten Tomaten belegen.

Zutaten

FÜR 2 BAGUETTES

TEIG

160 g	lauwarme Milch
160 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	frische Germ
10 g	zimmerwarme Butter

GESCHMORTE TOMATEN

500 g	Cocktailtomaten
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
5	Knoblauchzehen
	Basilikum
	italienische Kräuter

ZUM BELEGEN

	Oilvenöl
4 Stk.	Burrata
1 Pkg.	Rucola
	geschmorte Tomaten