BUTTERMILCHBAGUETTE

4.9 bei 114 Bewertungen

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

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst Wasser und Buttermilch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und die Butter dazugeben. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Den Teig in 2 Teile teilen, diese zu länglichen, dünnen Broten formen und auf einem Backblech nochmals ca. 10 min rasten lassen. Danach die Baguettes je nach Wunsch etwas einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl bestauben.

3. Den Backofen vorheizen und die Baguettes mit viel Dampf bei 210 Grad für ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 2 BAGUETTES

TEIG

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