GRILLBAGUETTE DUO

5 bei 29 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. Für die Fülle die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden.
Die Kräuter und den Knoblauch klein hacken und mit der zimmerwarmen Butter vermengen.

5. Die ausgekühlten Baguettes scheibenweise einschneiden (dabei nicht ganz durchschneiden) und 1 Baguette mit Tomaten- und Mozzarellascheiben füllen. Das andere Baguette mit der Kräuter-Knoblauch-Butter bestreichen.

6. Die gefüllten Baguettes nochmals für ca. 5 Minuten bei 210 Grad Heißluft überbacken.

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

BELAG TOMATEN MOZZARELLA

100 g	Tomaten
125 g	Mozzarella
	Basilikum

BELAG KRÄUTER KNOBLAUCH

	Kräuter der Saison (Liebstöckel, Basilikum, Oregano, Petersilie...)
1	Knoblauchzehe
30 g	zimmerwarme Butter