

KNOBLAUCHBROT – NATÜRLICH SELBST GEMACHT

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 63 Bewertungen



Hochwertiges, frisches Mehl aus der Ottingmühle, Kräuter aus dem eigenen Garten & frische Bauernbutter machen das Baguette zu etwas ganz Besonderem. Hier das Rezept für alle, die bei der nächsten Grillfeier damit angeben möchten

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst das Wasser und die Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend das Mehl, Salz, Öl und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit die Butter ein bisschen schmelzen, den Knoblauch und die Kräuter fein hacken. Jetzt alles gut vermischen und je nach Geschmack mit Salz & Pfeffer würzen. Dann noch kühl stellen, damit alles wieder etwas fester werden kann.
- 3** Den Teig in vier Teile teilen, diese zu Baguettes formen und auf einem Backblech nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach die Baguettes je nach Wunsch etwas einschneiden, mit Wasser besprühen und mit Mehl stauben. Jetzt die Baguettes im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.
- 4** Anschließend auskühlen lassen, dann einschneiden (nicht ganz durchschneiden) und in diese Scheiben die Kräuterbutter hineinstreichen. Danach nochmals kurz bei 210 Grad ca. 5 Minuten überbacken.



Zutaten

FÜR 4 BAGUETTES

TEIG

300 ml	Wasser
300 ml	Milch
1 kg	Weizenmehl 700
21 g	frische Germ (= 1/2 Würfel)
20 g	Salz
20 g	Öl

KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER

50 g	Butter
5	Knoblauchzehen
	Kräuter der Saison (Liebstöckel, Basilikum, Oregano, Petersilie...)
	Salz, Pfeffer

5

Jetzt einfach nur schmecken lassen.

