

KNOBLAUCHBROT – NATÜRLICH SELBST GEMACHT



★★★★★ 4.9 bei 57 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 diejenigen, die dieses Baguette bei der nächsten Grillfeier ausprobieren möchten.

Zubereitung

- 1** Zuerst aus den angegebenen Zutaten den Germteig zubereiten, ca. 10 Minuten kneten und anschließend 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 bei 210 Grad ca. 20 Minuten backen.
- 4** Anschließend auskühlen lassen und dann in Scheiben schneiden (nicht ganz durchschneiden) und in diese Scheiben dann die Kräuterbutter hineinstreichen. Danach nochmal kurz bei 210 Grad 5 Minuten überbacken.

Jetzt einfach nur schmecken lassen!! ?



Zutaten

FÜR 4 BAGUETTE

TEIG

300 ml	Wasser
300 ml	Milch
1 kg	Weizenmehl 700
0.5 Stk.	Germ
20 g	Salz
20 g	Öl

KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER

50 g	Butter
5 Stk.	Knoblauchzehen
	Kräuter der Saison (Liebstöckel, Basilikum, Oregano, Basilikum)