

lecker zum Sommergrillen

Baguette

Laibe für`s Standardbackblech oder 12 Brötchen

Zutaten

900 g Weizenmehl Type 450 oder ital. Type 00, 100 g Roggenmehl,
790 ml Wasser, 20g Hefe, 4 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker

für Tomatenbrot zusätzlich

150 g in Olivenöl eingelegte getrocknete Tomaten - fein gehackt
(7mm Kantenlänge)

1 Knoblauchzehe sehr sehr fein gehackt (1mm Kantenlänge)

1 gestrichener Teelöffel Paprikapulver

für Zwiebelbrot zusätzlich

4 Zwiebeln, 1 Esslöffel Honig



Zubereitung

für Zwiebelbrot

1. Zwiebeln grob hacken und in einer Antihaftpfanne in Butter anbraten
2. Honig zugeben und alles solange bei mittlerer Hitze rösten, bis die Zwiebeln dunkelbraun sind
3. die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen

ab hier Standardrezept

4. Hefe im kalten Wasser auflösen
5. Mehle mit dem Zucker und dem Salz vermischen
6. mit den Knethaken das Hefewasser - und ggf. Tomaten, Knoblauch, Paprikapulver , bzw, gerösteten Zwiebeln - in das Mehl einrühren bis ein elastischer glatter Teig entsteht, 10-15 Minuten kneten, damit der Weizenkleber wirken kann
7. den Teig einen halben bis einen Tag gut abgedeckt in einem großen Gefäß kühl stehen lassen - der Teig wird 4-6 mal größer!
8. aus dem Teig zügig Teigrollen formen und diese nebeneinander auf das Backblech legen
9. das Backblech mit einem Tuch bedecken und nochmals ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen
10. ein feuerfestes Gefäß mit Wasser in den Backofen stellen und den Backofen auf 240°C Ober- und Unterhitze aufheizen
11. wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, das Brot an der Oberseite mehrfach leicht diagonal ca. 5mm tief einschneiden
12. das Blech auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben.
13. das Brot zunächst 15 Minuten bei 240°C, dann herunter schalten auf 150°C und weitere 15 Minuten backen

Zeitbedarf

insgesamt 1,5 Stunden

dazu paßt

Chili con carne, Knoblauchpaste