

lecker zum Sommergrillen

## Baguette

4 Laibe für`s Standardbackblech oder 12 Brötchen

### Zutaten

800 g Weizenmehl Type 550, 200 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 Antihafpfanne 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. Mehl mit dem Zucker und dem Salz vermischen
6. mit den Kneithaken das Hefewasser - und ggf. Tomaten, Knoblauch, Paprikapulver , bzw, gerösteten Zwiebeln - in das Mehl einrühren bis ein elastischer glatter Teig entsteht, aber mindestens 15 Minuten kneten, damit der Weizenkleber wirken kann
7. den Teig einen halben Tag kühl stehen lassen
8. aus dem Teig 4 Teigrollen in der Breite des Backblechs formen und diese nebeneinander auf das Backblech legen
9. das Backblech mit einem Tuch bedecken und nochmals ca. 10 Minuten im Kühlen 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