Kräuter-Baguette

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.
Das delikate, maisfreie Baguette dient bestens als Basis für köstliches Kräuter-Baguette! Das Baguette aus der Backmischung für PITA & WRAPS von Tanjas glutenfrei lässt sich unkompliziert zubereiten und zum Vorschein kommt ein herrlich formschönes Baguette mit toller Kruste und feinem Aroma!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei & fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende

Für 1 Baguette

1 Packung (250g) Backmischung „Mein liebstes Brot – PITA & WRAPS“ von Tanjas glutenfrei
1,5 TL (6g) Salz
1 Prise Zucker
½ Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe
200g lauwarmes Wasser (etwa 30 Grad)
1 TL glutenfreier Essig
1 TL Speiseöl
glutenfreies Mehl zum Formen

Außerdem:
etwa 50g Kräuter- oder Knoblauchbutter (ggf. laktosefrei)

1. Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.
2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.

Anmerkung: Das Wasser darf nicht über 37 Grad betragen. Hefewasser, Essig und Öl zum Mehlgemisch geben. In etwa 2 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken bestens, aber auch lediglich ein Kochlöffel ist perfekt. Den Teig in der Rührschüssel belassen, mit einem Geschirrtuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.
3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, entstandene Luftbläschen aus dem Teig kneten und den Teig zu einem langen Teigstück mit etwa 25cm Länge formen. Den Teigling gerne etwas in sich verdrehen und mit glf Mehl bestäuben, so entsteht die tolle, rustikale Optik.
4. Den Teigling in einen Bräter oder ein längliches, ofenfestes Gefäß einlegen und mit einem Deckel verschließen, dann in den KALTEN Backofen auf mittlere Schiene geben. Den Backofen auf 230 Grad (Umluft) oder 240 Grad (Ober- und Unterhitze) einstellen und das Baguette insgesamt 60 Minuten mit Deckel im Ofen belassen.
5. Das Baguette aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Das ausgekühlte Baguette einschneiden, aber nicht komplett durchschneiden, siehe Bild Nr. 3, dann mit Kräuterbutter gleichmäßig befüllen.
7. Das Baguette im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 6 – 8 Minuten backen, sodass die Kräuterbutter gut schmilzt.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Reissirup und Essig durch verdünnte Essig-Essenz ersetzen.

Milchfrei – Tipp: Auf vegane Kräuterbutter zurückgreifen, gerne auch selbst zubereitet nach DIESEM Rezept.

Bild 1: Die geformten Teiglinge

Bild 2: Die fertigen Baguettes

Bild 3: Die komplett ausgekühlten Baguettes nach dem Einschneiden

Weitere Bilder: Fertige Kräuter-Baguettes

rezepte-glutenfrei.de