

Tanjas Tiger-Baguettes

Der Beitrag enthält Werbung.

Möchtest du einzigartige, unnachahmliche und köstlich pikante Mini-Baguettes zubereiten? Mit der Black-Sea Tiger Paste wird dies zum Kinderspiel! Die würzige Paste wird direkt nach dem Formen der Teiglinge aufgespritzt und dann einfach weiter nach Rezept verfahren. So kommen im Nu die pfeffrigen Backwaren zum Vorschein, welche regional auch unter Samba- oder Sansibar-Backwaren bekannt sind. Die Black-Sea Tiger Paste ist [HIER](#) erhältlich. Als Basis für die Mini-Baguettes wurde übrigens die Backmischung für PITA & WRAPS von Tanjas glutenfrei eingesetzt. Die Mischung lässt im Handumdrehen herrlichen Hefeteig entstehen – ganz ohne Mais und auf Wunsch vegan!

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



Für 5 Stück

1/2 Würfel (20g) Frischhefe ODER 1 P. (7g) Trockenhefe

200ml lauwarmes Wasser (etwa 28 – 30 Grad)

250g (1 Packung) [Backmischung PITA & WRAPS von Tanjas glutenfrei](#)

1,5 TL Salz

1 Prise Zucker

1 TL glutenfreier Essig

1 TL Speiseöl

glutenfreies Mehl zum Formen

knapp 1/2 Dose [Black-Sea Tiger Paste](#) von z.B. Backstars

1. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, im lauwarmen Wasser auflösen. Dann alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in der Rührschüssel belassen, mit einem Geschirrtuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

2. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen, sodass entstandene Luftbläschen entweichen. Den Teig in 5 gleichmäßige Stücke teilen, jedes Teigstück länglich formen und die Enden dabei spitz auslaufen lassen. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Black-Sea Tiger Paste bepinseln. Je nach Geschmack dürfen die Teiglinge dicker oder dünner mit der Paste eingestrichen werden.

3. Die Teiglinge jeweils mehrmals schräg einschneiden, dann an einem warmen Ort etwa 30 Minuten aufgehen lassen.

4. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen bei 235 Grad Umluft einschieben und die Teiglinge 8 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 180 Grad Umluft reduzieren und die Baguettes in 22 – 24 Minuten goldbraun backen.

5. Die fertigen Tiger-Baguettes aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen.

***Du hast die Backmischung für PITA & WRAPS gerade nicht zuhause? Alternativ kannst du das Rezept für [Hot Dog Brötchen](#) dafür verwenden. Stelle den Teig nach Anleitung her und forme die Teiglinge. Lege die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lasse die Teiglinge für etwa 30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen. Anschließend nach Rezeptanleitung für Hot Dog Brötchen backen, aber keinen Dampstoß durchführen.**

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

Bild 1: Die Teiglinge herstellen



Weitere Bilder: Fertige Tiger-Baguettes





