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

