



Bärlauchbaguette

selbst gebacken

Flaumiges Baguette mit würziger Bärlauchnote



Beschreibung der Zubereitung

Für das **Bärlauchbaguette** das Mehl in eine Schüssel sieben, alle Teigzutaten dazugeben und mit einer Küchenmaschine oder dem Handmixer (Knethaken) etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, diesen 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Bärlauch verlesen, gründlich waschen, abtropfen lassen, fein schneiden und zum Teig geben, nochmals auf niedrigster Stufe gut durchkneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück rund wirken und 5 Minuten zugedeckt gehen lassen, danach daraus Baguettes formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, nochmals 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Die **Bärlauchbaguettes** mit lauwarmem Wasser einpinseln, mit einem Messer 2–3-mal schräg einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten hellbraun backen.

Kochen & Küche April 2018

Zutaten

Teig	
500 g	glattes Weizenmehl
350 ml	lauwarmes Wasser
1 P.	Trockengerm
2 EL	Salz
1 EL	Kristallzucker
50 ml	Rapsöl
50 g	Bärlauch

**140**

KALORIEN PRO PORTION

Zutaten für 4 Baguettes
