

Baquette

Eine der Lieblingsbeschäftigungen der Deutschen ist in der warmen Jahreszeit das Grillen.

Ob Fleisch, Wurst, Fisch oder Gemüse, alles kommt auf den Grill. Jeder hat so seine Vorlieben und geheimen Rezepte.

Oft kommt als Beilage ein französisches Weißbrot, genannt Baquette auf den Tisch.

Auch dieses kann man selbst backen und durch variieren der Zutaten dem Brot eine ganz persönliche Note geben.

Zutaten für 2 Baquettes:

450 g Weizenmehl Type 405

1 Würfel Presshefe

1 gestrichener Esslöffel Zucker

1 gestrichener Teelöffel Salz

0,25 l lauwarme Milch

0,125 l lauwarmes Wasser

Je nach Geschmack: 2 gestrichene Esslöffel Erbsenpüreepulver oder Chamignon-Suppenpulver oder Tomatensuppenpulver oder geröstete Zwiebeln oder Kümmel oder...

Experimentieren Sie ruhig mit weiteren Zutaten. Das Brot bekommt einen deftigen Geschmack und passt hervorragend zu allerlei Gegrilltem.

So wird's gemacht:

Das Mehl mit der extra Zutat, wie z.B. das Erbsenpüreepulver mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln mit dem Zucker und etwas Milch anrühren und 10 Minuten gehen lassen. Den Vorteig unter das Mehl mischen, das Salz, die restliche Milch und das Wasser dazugeben. Den Teig kneten, bis er sich von der Schüssel löst.

Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals kneten, halbieren und in zwei Strängen formen. Die Stangenbrote auf einem Backblech zugedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen. Mit einem scharfen Messer einige Male schräg einschneiden und mit kaltem Wasser bestreichen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen und die Baquettes auf der Mittelschiene einschieben.

1 Tasse kochendes Wasser auf den Ofenboden stellen. Die Brote in 25 min. goldbraun backen. Sofort nochmals mit kaltem Wasser bestreichen.