Bruschettabaguette

Zutaten:

Teig:

330 ml Wasser

1/2 Würfel Hefe

1 Pr. Zucker

530 g Dinkelmehl 630

2 TL Salz

Pesto:

1 TL Bruschetta Gewürz von Edelschmaus

2 TL Wasser

2 EL Olivenöl von Edelschmaus

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37 Grad/St 2 erwärmen.

Mehl und Salz dazu geben und 2 Min/Teigstufe verkneten.

Teig in der mittleren Edelstahlschüssel 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Zauberstein Plus bei 260 Grad vorheizen.

Anschließend den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in zwei Teile teilen.

Bruschettagewürz in ein Schälchen geben und mit der doppelten Menge Wasser aktivieren und 3 Minuten quellen lassen. Olivenöl dazu geben und vermischen.

Aus jedem Teil ein längliches Baguette formen und den Teig dabei verdrehen.

Den Zauberstein aus dem Ofen holen und auf das Kuchengitter legen. Die Baguettes sofort darauflegen und mit dem Pesto bestreichen.

Den Ofen nun auf 180 Grad Ober- /Unterhitze einstellen und die Baguettes auf dem Zauberstein in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten fertig backen.

Ihre Pampered Chef Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt,
k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettensatt.de