Kräuterbaguette

Zutaten:

Teig:

330 ml Wasser

1/2 Würfel Hefe

1 Pr. Zucker

530 g Dinkelmehl 630

2 TL Salz

Für die Gewürzbutter:

3 TL Tzaziki Gewürzzubereitung von Edelschmaus

3 TL Pilz Pesto Gewürzzubereitung von Edelschmaus

200 g weiche Butter

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.

Den Zauberstein Plus leer im Ofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Anschließend den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in zwei Teile teilen. Aus jedem Teil ein längliches Baguette formen und den Teig dabei verdrehen. Den heißen Zauberstein auf das Kuchengitter stellen und beide Baguettes darauflegen. Baguettes mit dem Edelstahl Streufix bemehlen.

Die Baguettes bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit 3 TL Zaziki Gewürzzubereitung mit 6 TL Wasser anrühren, und mit 100 g weicher Butter vermischen.

Ebenso mit dem Pilz Pesto verfahren.

Die Baguettes ca. 35 Minuten fertig backen und auf das Kuchengitter geben.

Die Baguettes noch warm einschneiden (alle 2 cm). Bei einem Baguette verwendet Ihr Tzaziki Butter und beim zweiten streicht Ihr Pilz Pesto Butter in jede Spalte. Man kann natürlich die Gewürzzubereitungen variieren.

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