

REZEPT-SAMMLUNG

Parmesan-Oregano-Baguette

Zutaten für 2-3 Portion(en):

1 kg Weizenmehl, Typ 405
700 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
(alternativ 2 Packungen Trockenhefe)
2 TI Zucker
2 TI Salz, leicht gehäuft
2 TI Oregano
4 EI Parmesan, geraspelt

Zubereitung:

Salz, Zucker und die zerbröselte Hefe, alternativ die Trockenhefe mit dem lauwarmen Wasser mischen. Die Mischung so lange umrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Diese Mischung nun 20 Minuten mit einem warm-feuchten Tuch abgedeckt stehen lassen. Nach Ablauf der 20 Minuten nochmals umrühren. Das Gemisch sollte nun leicht „sprudeln“

Den Backofen auf 50 °C vorheizen.

Nun das Mehl zur Flüssigkeit geben und alles ca. 10 Minuten lang kräftig zu einem gleichmäßigen, elastischen Teig verkneten. Den Backofen ausschalten, den Teig erneut mit einem warm-feuchten Geschirrtuch abdecken und die Schüssel auf den Boden des ausgeschalteten Ofens stellen. Ca. 1 ½ bis 2 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen in dieser Zeit mindestens verdoppeln. Also lieber einmal mehr, als einmal zu wenig nach dem Teig schauen – nicht das er überläuft.

Den Teig nach dem Gehen aus der Schüssel auf die bemehlte Arbeitsfläche lösen und noch einmal kräftig durchkneten. Eventuell noch ein wenig Mehl unterarbeiten, sollte der Teig noch kleben. Den Teig anschließend in zwei bis drei gleichgroße Stücke teilen. Diese rechteckig ausrollen und dann zu einem Baguette aufrollen und mit der Nahstelle nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das gleiche mit den restlichen 1 bis 2 Teigstücken machen.

REZEPT-SAMMLUNG

Den Backofen auf 240 °C Ober- & Unterhitze vorheizen. Beim Backen kann man zwischenzeitlich auch gerne ein bis zwei Mal auf Umluft schalten, sollte dann aber immer wieder zurück kehren zu Ober- und Unterhitze.

Die Baguettes von allen Seiten gut mit Wasser befeuchten (Pinsel oder Blumenzerstäuber). Den Parmesan raspeln, nicht reiben! Es sollen eher kleine Flocken entstehen als Streifen und diese mit dem Oregano vermengen und auf die gut angefeuchteten Baguettes verteilen. Leicht andrücken und noch einmal mit Wasser besprüchen.

Alternativ kann man auch eine Mischung aus Kümmel, Meersalz und Kräutern verwenden.

Bei 240 °C ca. 25 Minuten backen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Arbeitszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 120 Minuten

Backzeit: 25 Minuten