

REZEPT: Kräuterbaguette

ZUTATEN

- 1 TL Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 100 ml Wasser
- 250 g Mehl
- Etwas Salz
- 2 TL Olivenöl
- 50 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Gundelrebe (oder Petersilie)
- 1 TL Dost (Majoran)
- 1 TL Quendel (Thymian)

ZUBEREITUNG

1. Löse die Hefe zusammen mit dem Zucker in lauwarmem Wasser auf.
2. Gib das Mehl und einen Teelöffel Salz zu der Hefe.
3. Verrühre die Zutaten und knete sie zu einem glatten Teig zusammen.
4. Bestreiche den Teig mit etwas Öl.
5. Decke den Teig mit einem Küchentuch ab und lasse ihn mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
6. Ziehe den Teig in die Länge und forme ihn zu einem Baguette.
7. Lege das Baguette auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier aus und lasse es weitere 30 Minuten gehen.
8. Schäle den Knoblauch und hacke ihn fein.
9. Wasche die Kräuter und hacke alles fein.
10. Heize den Backofen auf 200 Grad vor.
11. Lasse die Butter in einem Topf schmelzen.
12. Gib die Kräuter und den Knoblauch zur Butter.
13. Schmecke die Kräuterbutter mit Salz ab.
14. Backe das Baguette etwa 15 Minuten bei 200 Grad im Ofen.
15. Schneide das Baguette an der Oberfläche schräg ein und verteile die Kräuterbutter in den Rillen.
16. Backe das Brot weitere zehn Minuten im Backofen, bis es goldbraun ist.