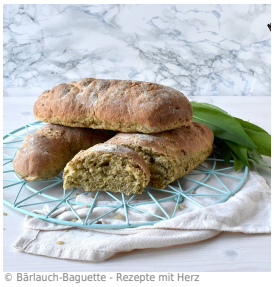
Bärlauch-Baguette aus dem Thermomix®



© Bärlauch-Baguette - Rezepte mit Herz

50 Min. + Wartezeit

leicht

6 Stück (à 8 Scheiben)

Schmeckt nach Frühling: Knuspriges und aromatisches Bärlauch-Baguette

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**1 Würfel**	Hefe (42 g)
☐	**1 EL**	Zucker
☐	**350 g**	Wasser + 3 EL Wasser
☐	**70 g**	Öl
☐	**2 TL**	1 EL Salz
☐	**350 g**	Weizenmehl
☐	**350 g**	Dinkelmehl
☐	**6 EL**	frischer Bärlauch (gehackt)
☐		Mehl zum Arbeiten und Bestäuben

Zubereitung

1. Hefe, Zucker und **450 g** Wasser in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Öl, **2 TL** Salz sowie Mehl zugeben und 3 Min./Teigstufe kneten. Nach 2 Min. Bärlauch durch die Deckelöffnung zugeben. Teig in eine große Schüssel geben und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 40 Min. gehen lassen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in 8 Portionen teilen und jeweils zu ca. 25 cm langen Strängen formen. Auf den Blechen verteilen und noch mal für 30 Min. zugedeckt ruhen lassen.
3. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Ca. **3 EL** Wasser mit **1 EL** Salz verrühren.
4. Baguettes jeweils mit einem scharfen Messer im Abstand von ca. 1,5 cm einschneiden, mit Salzwasser bepinseln und mit Mehl bestäuben. Im heißen Ofen 25–30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Lust auf Abwechslung? Wir haben für euch Tipps & weitere Rezepte zusammengestellt und verraten euch Wissenswertes - besonders, wenn man ihn selbst in der Natur sammeln möchte!

Nährwertangaben

Pro Scheibe: ca. 50 kcal – 1 g E – 1 g F – 10 g KH