

## 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

<input type="checkbox"/>	<b>1 Würfel</b>	Hefe (42 g)
<input type="checkbox"/>	<b>1 EL</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>350 g</b>	Wasser + 3 EL Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>70 g</b>	Öl
<input type="checkbox"/>	<b>2 TL</b>	1 EL Salz
<input type="checkbox"/>	<b>350 g</b>	Weizenmehl
<input type="checkbox"/>	<b>350 g</b>	Dinkelmehl
<input type="checkbox"/>	<b>6 EL</b>	frischer Bärlauch (gehackt)
<input type="checkbox"/>		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