

# Baguette-Variationen

## Zutaten für den Vorteig (für 4-5 Brote):

- 200 g Weizenmehl Typ 550
- 200 ml Wasser
- 10 g Hefe

Alle Zutaten für den Vorteig verrühren. 8-12 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Das geht auch im Kühlschrank, aber nicht in der Null-Grad-Zone.

## Zutaten für den Hauptteig:

- 200 g altes Brot
- 800 g Weizenmehl Typ 550
- 100 g Roggensauerteig
- 25 g Zucker
- 25 g Salz
- 425 ml kaltes Wasser

Das alte Brot 1 Stunde in 200 ml Wasser einweichen, dann die Flüssigkeit ausdrücken. Für den Hauptteig den Vorteig, das eingeweichte Brot und alle anderen Zutaten - außer Salz - in eine Rührschüssel geben und 4 Minuten langsam zu einem Teig kneten. Die Brotzubereitung funktioniert auch ohne Sauerteig, wenn keiner zur Hand ist. Danach 20-25 Minuten schnell kneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst. Erst in den letzten 2 Minuten das Salz hinzufügen. Den Teig etwa 6 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Die Brote lassen sich am besten auf einem Ofenstein backen, man kann aber auch ein Backblech mit Backpapier benutzen. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf legen. Mit einem Küchenschaber oder Messer den Teig in Portionsstücke teilen, länglich ausrollen und etwas eindrehen. Die Teigrohlinge sofort auf ein Backblech oder den Stein legen und 25-30 Minuten backen. Die Kruste sollte nicht zu hell, sondern eher dunkel sein. Perfekt ist das Baguette, wenn es im Inneren zudem größere Luftblasen hat.

## Zutaten für aromatisiertes Baguette (alternativ pro Brot):

- 50 g Walnüsse
- 50 g entsteinte Oliven
- 1,5 EL Currypulver
- 1,5 EL Tomatenmark
- 50 g getrocknete, eingelegte Tomaten

Die Brote lassen sich auf vielfältige Weise aromatisieren, zum Beispiel mit Nüssen, Tomaten, Oliven oder Curry. Die Zutaten bei Bedarf klein schneiden und mit in den Vorteig geben. Man kann die Zutaten auch kombinieren (Tomatenmark, eingelegte Tomaten) und andere Gewürze nach Geschmack beimischen. Die weitere Zubereitung erfolgt wie oben beschrieben.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 14.11.2023

Koch/Köchin: Jochen Gaus

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)