

Baguettekranz

Baguette:

600 g Wasser
½ Würfel Hefe
760 g Weizenmehl 405
3 TL Salz

Belag je nach Geschmack:

Frischkäse/Butter
Salatblätter
Aufschnitt/Käse/Lachs
Tomatenscheiben
Gurkenscheiben
gekochte Eier
Zwiebelringe
Radieschen...



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen

(im TM: **3 min./37 Grad/Stufe 1**)

Mehl und Salz nur sehr kurz einkneten, der Teig wird sehr flüssig.

(im TM: **1 min./Teigknetstufe**)

Teig in die große Edelstahlschüssel füllen und abgedeckt **1,5-2 h** gehen lassen.

Kuchenform mittig mit Einsätzen belegen, so dass rundrum 2 Gitterfelder nach innen frei bleiben. Mit dem Streufix leicht bemehlen.

Teig mit Hilfe des Mix´n Scraper Schabers gleichmäßig einfüllen und etwas verteilen, so dass überall Teig außen um die Einsätze vorhanden ist. Er ist klebrig und lässt sich nicht falten oder ziehen aber mit dem Spatel ein wenig verteilen. Mit Mehl bestäuben.

Im vorgeheizten Ofen auf bei **240 Grad Umluft** mit einer kleinen Schale Wasser am Backofenboden **ca. 25-30 min.** backen. Danach die Einsätze vorsichtig entfernen, den Baguettekranz herausheben und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nach dem Erkalten mit dem Brotmesser waagrecht wie ein Brötchen aufschneiden, so dass sich ein Unterteil und ein Deckel bilden. Das Unterteil nun je nach Geschmack belegen mit Frischkäse/Butter, Salatblättern, Aufschnitt, Käse, Lachs, Gurkenscheiben, Tomatenscheiben, gekochten Eiern etc. Danach den Deckel auflegen und in Scheiben geschnitten servieren.

Tipp: Mitte komplett mit Einsätzen belegen und aus der Menge 2 Baguettes backen.