



Mediterranes Baguette

Ein Rezept von Sophie Hinkel

Zutaten:

Vorteig

25 g Weizenmehl
25 ml Wasser
1 Krümel Hefe

Teig

Vorteig
500 g Weizenmehl
12 g Salz
5 g Hefe
400 ml Wasser
Mehl zum Arbeiten
200 g Feta gewürfelt
200 g eingelegte Peperoni in Streifen
70 g Oliven

Zubereitung:

Am Tag zuvor den Vorteig zubereiten. Dazu alle Zutaten gut verkneten und abgedeckt im Kühlschrank lagern.

Den Vorteig und die übrigen Zutaten (bis auf Feta, Peperoni und Oliven) in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken eines Handmixers zwei Minuten langsam mischen. Wenn ein homogener Teig entstanden ist, den Teig auf hoher Stufe fünf bis acht Minuten kräftig kneten. Sobald sich der Teig beim Kneten vom Schüsselrand ablöst, ist er ausreichend geknetet. Feta, Peperoni und Oliven nun in die Schüssel zum Teig geben und nochmals zwei Minuten langsam untermengen. Den Teig drei bis vier Stunden abgedeckt an einem warmen Ort reifen lassen.

Aus dem Teig zwei gleich große Stücke machen und rundwirken. Kurz entspannen lassen und dann zu einem Baguette formen. Das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Küchentuch abdecken und für 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 240 Grad erhitzen. Das Brot in den Ofen schieben und einen guten Schuss Wasser in den Backraum geben, damit viel Wasserdampf entsteht, dann die Backofentür direkt schließen. Nach vier Minuten den Wasserdampf entweichen lassen und die Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Das Brot für 50 Minuten backen.