

PEPERONI-BAGUETTE



Dieses leckere Baguette ist eine Variante meines magischen Baguettes. Die eingelegten Peperoni geben dem Baguette etwas Würze und sorgen für das gewisse Etwas. Das Baguette passt perfekt zu einer Tapas Platte oder anderen spanischen Gerichten. Dazu passende Rezepte findest du auf meinem Blog und in meiner kostenlosen App.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
240 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

TEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer großen Schüssel, füge das Mehl und Salz hinzu und rühre den Teig mit einem Backlöffel, bis sich das Mehl komplett mit den Zutaten verbunden hat. Schneide die Peperoni klein und vermenge sie mit dem Teig. Decke den Teig ab und lasse ihn 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen, bis er sich verdoppelt hat.

TEIG:

- ☐ **21 g** Hefe (frisch)
- ☐ **600 g** Wasser
- ☐ **½ TL** Zucker
- ☐ **760 g** Mehl
- ☐ **2 TL** Salz
- ☐ **50 g** Peperoni (eingelegt)

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 240° Heißluft vor und stelle die Dampf-Funktion ein. Falls dein Backofen diese Funktion nicht hat, stelle eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens.

BAGUETTES BACKEN

Schütte den Teig auf eine reichlich bemehlte Arbeitsfläche. Bemehle auch die Teigoberfläche und bewege den Teig so wenig wie möglich, damit die eingeschlossenen Luftbläschen nicht verschwinden. Teile den Teig in 4 gleich große Portionen und setze sie in 4 gefettete Baguette-Formen. Wenn du keine Baguetteformen hast, kannst du den Teig auch direkt auf ein mit Dauerbackfolie oder Backpapier belegte Backblech geben. Backe die Baguettes im vorgeheizten Backofen für etwa 25 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Wenn du möchtest, kannst du den Teig etwas zwirbeln bevor du ihn in den Backofen legst. Dadurch erhältst du eine schöne Wurzelbrot-Optik.