



SCHNITTLAUCH BAGUETTE ZUM GRILLEN / GRILLBEILAGE / VEGAN



6 tolle Grillbeilagen, die super vorbereitet werden können. Da ist für jeden etwas dabei! Wir bereiten zum Grillen immer gerne magisches Baguette zu. Das geht wirklich super schnell und man benötigt nicht einmal eine Küchenmaschine. Der Teig wird mit einem Löffel verrührt und innerhalb von nur 2-3 Stunden steht das weiche, fluffige und außen knusprige Baguette auf dem Tisch. Es kann noch wahlweise mit Schnittlauch, Röstzwiebeln etc. verfeinert werden. Eine weitere Beilage, die nicht fehlen darf, sind Rosmarin Kartoffeln. Diese kleinen Kartoffeln mit Knoblauch und Gewürz sind super lecker und die perfekte Beilage aus dem Ofen oder vom Grill. Eine weitere Beilage oder ein Hauptgericht ist die leckere Pilzpfanne mit Zwiebeln und Thymian. Passend zur Saison machen wir auch immer gegrillten, grünen Spargel mit Orangensaft und Granatapfelkernen. Diese zwei Komponenten verleihen dem knackigen Spargel eine leckere, würzige Note. Gebackener Schafskäse darf bei uns auch nie fehlen, denn Ela liebt diesen einfach. Außerdem bereiten wir noch einen warmen Tomatensalat zu. All diese Beilagen können super vorbereitet werden. Außerdem sind all diese vegetarisch und mit Ausnahme des Schafskäses, sogar vegan!



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
18 Minuten



Temperatur + Heizart
240 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 11

ZUBEREITUNG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Füge dann das Mehl und Salz hinzu und rühre kurz mit einem Kochlöffel durch, bis sich die Zutaten verbunden haben. Schneide den Schnittlauch fein und hebe ihn kurz unter. Lasse den Teig bei Raumtemperatur für etwa 2 Stunden aufgehen.



Ich lasse den Teig gerne bei Gärstufe (34°C mit Wasserdampf im Backofen) aufgehen. Dann verringert sich die Gehzeit um die Hälfte.

TEIG:

- 20 g** Hefe (frisch)
- 600 g** Wasser
- ½ TL** Zucker
- 760 g** Mehl
- 2 TL** Salz
- ½** Schnittlauch

BAGUETTES FORMEN

Heize den Ofen auf 240°C Heißluft vor. Gib reichlich Mehl auf ein Backblech und lasse den Teig darauf fließen. Verteile ebenfalls Mehl auf der Oberfläche. Schneide den Teig nun mithilfe einer Teigkarte in Portionen ein und lege sie in die gefetteten Baguette Formen. Ich bereite aus der Menge gerne 4 große Baguettes zu. Ihr könnt aber auch 6-10 kleine daraus machen. Backe die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 240°C Heißluft (mit Dampfstoß) für etwa 18-22 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally.