



MAGISCHE MINI BAGUETTES TOMATE OLIVE



Diese leckeren Mini Baguettes sind schnell und einfach zubereitet. Ihr benötigt dafür keine Küchenmaschine, da der Teig nicht geknetet werden muss. Ihr könnt die Brötchen auf einem Backblech backen oder in einem Bagutteblech, so bekommen sie die perfekte Form. Die kleinen Baguettes sind die perfekte Beilage zum Grillen, Suppen oder auch als Snack für Zwischendurch.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
240 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

TEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Gib das Mehl und Salz hinzu und rühre die Zutaten mit einem Backlöffel kurz durch, bis sie vollständig verbunden sind. Hacke die Tomaten und Oliven klein und hebe sie unter den Teig. Decke den Teig ab und lass ihn für 2 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen.

MINI BAGUETTES FORMEN

Heize den Ofen auf 240 °C Heißluft vor. Gib reichlich Mehl auf die Arbeitsplatte und schüttele den Teig vorsichtig darauf, ohne zu viel Luft herauszudrücken. Bestreue ihn mit Mehl. Teile den Teig mit einer Teigkarte in gleichgroße Portionen ein. Lege die Teige vorsichtig in ein Mini-Baguetteblech.

MINI BAGUETTES BACKEN

Backe die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 240 °C Heißluft für etwa 20 Minuten. Stelle hierbei gerne die Dampfzugabe an deinem Ofen auf Stufe 2 oder stelle einen Topf mit reichlich Wasser in den Backofen. Lass die Baguettes nach dem Backen kurz abkühlen und serviere sie. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

MINI BAGUETTES:

- 10 g** Hefe
- 1 Pr.** Zucker
- 300 g** Wasser
- 380 g** Mehl 550er
- 1 TL** Salz
- 80 g** getrocknete Tomaten
- 60 g** Oliven