

Rezept

Kräuterbutterbaguette vom Grill

Ein Rezept von Kräuterbutterbaguette vom Grill, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

2 EL Zucker	1/2 Würfel frische Hefe (20 g)
450 g Weizenmehl (Type 405) plus Mehl zum Bearbeiten	2 EL Apfelessig
8 g feines Meersalz	1 EL Brotgewürz

Für die Kräuterbutter:

40 g gemischte Kräuter (z.B. glatte Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon)	2 Knoblauchzehen
	150 g weiche Butter

Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Baguettes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig 250 ml lauwarmes Wasser mit dem Zucker und der zerbröckelten Hefe gründlich verrühren, bis sich Zucker und Hefe vollständig aufgelöst haben. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, mit Essig, Brotgewürz und Meersalz grob verrühren, dann das Hefewasser hineingießen und mehrere Minuten mit den Händen oder bei mittlerer Stufe in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig bei Raumtemperatur in ca. 30 Min. zur doppelten Größe aufgehen lassen.
3. Inzwischen für die Kräuterbutter die Kräuter verlesen, abbrausen, trocken schütteln und klein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter und Knoblauch mit der weichen Butter gründlich verrühren und die Kräuterbutter nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Grill für indirekte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Den Pizzastein 8–10 Min. vorheizen. Den fertig gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei ca. 25 × 30 cm großen Teigplatten ausrollen und jede Teigplatte mittig mit Kräuterbutter bestreichen.
5. Danach die Teigplatten von der Längsseite her locker von unten nach oben einschlagen und mit der Naht nach unten auf den vorgeheizten Pizzastein legen.

6. Die Teigoberfläche mit Mehl bestäuben und die Teiglinge mit einem scharfen Messer in gleichmäßigen Abständen bis zur Hälfte einschneiden. Die Baguettes auf dem Pizzastein über indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel in 20–25 Min. goldbraun backen. Vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und noch warm servieren.